仕　様　書

富山市民病院（以下「発注者」という。）における患者給食業務の実施に当たり、受注者は、当該業務が入院患者及び精神科デイケア患者の治癒又は疾病回復を図るための医療行為の重要な一環であることを認識し、病状に応じた適切な食事を提供するため、本仕様書に基づき「安心・信頼」される質の高い食事を提供するものとする。

１　患者給食業務に係る基本方針

（１）患者給食業務は、「医療行為の一環」として実施すること。

（２）富山市民病院の運営の責務を保持し、諸規則を遵守するとともに品位を保つこと。

（３）富山市民病院の給食設備（以下「厨房施設」という。）を使用して、患者給食の調理等を行うこと。

（４）厚生労働省の示す「病院、診療所等の業務委託について」（平成５年２月１５日指第１４号厚生省健康政策局指導課長通知および「病院、診療所等の業務委託について」の一部改正について（平成２０年８月２９日医政発第0829003号）に則って業務を行うこと。

（５）厚生労働省令で定める入院時食事療法（Ｉ）の水準以上であること。

（６）給食業務の円滑な運営が図られるよう、誠実に業務を運営すること。

（７）患者の治療指針、栄養的観点から患者給食としての質及び量を確保すること。

（８）安心、安全、信頼される食事提供を行い、患者サービスに十分配慮すること。

（９）栄養指導、栄養管理の重要性を十分認識し協力すること。

２　業務内容及び分担・経費区分

（１）業務委託の業務内容及び分担区分は（別紙１）とする。

（２）委託業務の運営に必要な経費の区分は、経費の負担区分（別紙２）とする。

（３）受注者は、業務上必要とする場合において、発注者の電子カルテシステム及び給食管理システム（インテック Medi Pack／MEAL（献立・食数・材料管理））を使用することができる。

３　栄養管理

（１）献立作成

＜栄養基準＞

①　患者給食の栄養基準については、「約束食事箋」に基づき管理すること（別紙３－１、３－２）。約束食事箋に変更・追加があった場合は、それに従うこと。

②　食品構成表を定め、食種にあわせた栄養管理の徹底を図ること。

③　一般食、特別食の献立は発注者の献立分類「献立グループ一覧表」（別紙４）に準ずること。（参考　別紙９月１日献立表）

④　医師からの食事オーダーに基づき、医療目的、患者サービスの重要性を認識し、適切な食事を提供すること。

＜一般食＞

① 受注者は、発注者の作成した献立を調整して使用することができる。ただし、その際は発注者の確認を得ること。また、新献立については、試作をした上で実施すること。

② 献立は、主食、主菜、副菜、汁物及び果物（デザート）で４～５品を基本とする。

③ 国民の祝日及び季節の主要行事日には、当日に相応した行事食の献立を作成のうえ行事食に添った調理、盛り付け、その他カード等を用い効果的な演出を行うこと。

④ 受注者は、常菜食と妊産婦食の喫食者を対象に、選択食献立を作成（別紙５）し、火～木曜日の朝食と夕食に選択食を実施すること。

⑤ 受注者は、出産した方を対象に水曜日と土曜日に出産祝い膳を実施すること。

⑥ 離乳食・幼児食・学童食については、成長段階に合った味付け、盛り付けを考慮すること。その他の食種においても、患者が幼児・児童である場合は、それに配慮すること。

＜特別食＞

① 受注者は、発注者の作成した献立を調整して使用することができる。ただし、その際は発注者の確認を得ること。また、新献立については、試作をした上で実施すること。

② 献立の作成に当たっては、栄養評価及び疾患の治癒等を考慮し、発注者と常に連絡を取り作成すること。その際には、特別指示、禁止事項、食札表示コメント及び食事オーダー等の個別指示項目（別紙６）について、細心の注意を払い対応すること。

③ 発注者が特に必要と認める食思不振などの治療上個別献立が必要な場合は、発注者及び受注者が協議の上対応し、患者への適切な食事提供を優先して行うこと。

④ 発注者が必要と認めた新たに定める治療食（検査食を含む）及び食事療法が確定されていない疾患の治療食や食事形態などについては、随時、受注者が対応し、発注者の確認を得ること。

⑤ 透析患者の食事については、透析日に透析食待ち食を準備し、透析終了後、病棟へ配膳すること。

＜その他＞

① 発注者及び受注者は、献立会議を実施して、調理上の作業手順などを協議するとともに、受注者は患者のニーズに合った食事提供を心掛けること。

② 受注者は、年度当初に行事食、季節献立などの年間計画書を提出すること。

③ 一般食、特別食献立などの予定献立表は、献立作成マニュアル（別紙７－１、７－２）に基づき、実施月の１ヵ月前までに作成し、発注者に確認を得ること。

④ 天候不順などによる材料未調達等やむを得ない事情により予定献立表の内容を変更する場合は、「献立変更伺い」を作成し、発注者の確認を得ること。

⑤ 受注者は、整理・点検済みの各種実施献立表（個別対応、禁忌など特別食献立含む)、作業工程表などを月ごとにまとめて保管すること。

⑥ 受注者は、嗜好調査及び当該業務に関連して実施する各種調査の結果を基に献立等の改善を行い、発注者に確認を得ること。

（２）食数の管理

① 受注者は、発注者の示す食事情報に基づき、適正な食事を提供する。

② 受注者は、オーダー締め切り時間ごとにオーダーを取り込み、帳票（病棟別食数一覧

表・食事変更者一覧表・病棟別食事箋集計表・食札・コメント表等）を出力し、食数管理記録表（別紙８）に基づき確認をする。

③　発注者は、受注者が出力した帳票（病棟別食数一覧表・食事変更者一覧表・病棟別食事箋集計表・食札・コメント表等）により確認をする。

④　緊急入院又は時間外入院・退院等により生じる追加や取り消しには、可能な限り対応すること。

⑤　受注者は、食札、食数一覧表により各病棟の配膳数を確認し、誤配膳の防止に努めること。

（３）検食の実施

①　発注者の検食（常菜食・特別食）は、配膳時間の３０分前に行う。

②　検食には、検食簿を添えて、毎食指定の場所に配膳し、下膳をすること。

③　検食で不適格と判断された場合は、ただちに代替の食事を調理すること。また、検食で指摘された事項については、速やかに献立及び調理方法の改善を図ること。

④　検食数が変更となった場合は、受注者はこれに応じること。

４　調理作業管理

（１）調理業務

①　受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成９年３月２４日付け衛食第８５号別添（最終改正：平成２５年１０月２２日付け食安発１０２２第１０号））に則り、衛生管理に努めるとともに、食中毒等の事故が発生しないように安全管理を徹底すること。

②　受注者は、食事の喫食開始時間が調理終了時間から２時間以内となるよう作業工程表を作成し、それに基づき調理業務を実施すること。なお、作業工程表と実際の工程が異なった場合は、朱書きで訂正すること。

③　受注者は、献立表に基づき全ての食種を正確かつ衛生的に調理すること。食材料の質と量を守り、特に味付けに留意し、適正温度の確保に努めること。

④　調理の実施に当たっては、病院給食の特性を踏まえ、調理を行うこと。

⑤　特別食は、的確な病態栄養の食事提供を行うこと。

⑥　個別対応食は、精度の高い調理を行うこと。

⑦　調理作業は当日調理とし、調理が終了した後すみやかに提供すること。

⑧　受注者は、調理実施前日に使用物資の確認並びに献立、盛付け方法及び食器などの最終確認を行うこと。

⑨　受注者は、食数を的確に把握した上で調理業務を行うこと。

⑩　受注者は、喫食状況を把握するために病棟訪問を発注者とともに行い、患者の意見等を調理業務に反映すること。

（２）盛付業務

①　配膳は中央配膳とし、「配膳時工程表」（別紙９）を提示する。

②　受注者は、毎食の食事にお茶、箸及びスプーンをつけること。

③　受注者は、献立表及び食器一覧表（別紙１０－１、１０－２）などに基づき適正に盛付け配分を行うこと。なお、食器使用に際しては、汚れ等を必ず確認すること。

④　盛付けは、食欲をそそるよう常に創意工夫し、患者サービスに努めること。
⑤　受注者は、作業工程表に基づき、短時間で盛付作業を行うこと。
⑥　受注者は、盛付けや配膳に誤りが発生しないよう、各病棟の温冷配膳車ごとに担当者を配置すること。
⑦　受注者の管理栄養士又は栄養士は、個人対応食、食物アレルギー食、禁忌食などに食札を付するとともに、対象患者一覧表に代替食を明記し食事と照合を行い、個別に対応されているかどうかを確認すること。また、病棟配膳前には再度確認を行い、対象患者一覧表にチェックし発注者に報告をすること。

（３）配膳・下膳業務

①　配膳業務を行う際は、清潔な専用の履物、被服、帽子及びマスクを着用すること。
②　受注者は、配膳車内の食数を確認して病棟に配送すること。
③　受注者は、配膳車・下膳車を各病棟ナースステーション前まで運搬し、看護師に声をかけて受け渡し及び受け取りをすること。
④　配膳・下膳時間は次のとおりとする。

	配膳車の配送	下膳車の配送	配膳車の回収	下膳車の回収
朝　食	7:10～　7:20	7:20	7:30	8:00～ 8:30
昼　食	11:50～12:00	12:00	12:30	13:00～13:30
夕　食	18:00～18:10	18:10	18:30	19:00～19:30

やむを得ない事情により配膳時間が遅れる場合は、ただちに発注者（栄養科職員が不在の時は病棟看護師）に報告するとともに、下膳車の回収時間を遅らせること。

⑤　分割食、食待ち食、透析食待ち食及びおやつについては、次の時間に所定の病棟に配膳すること。また、おやつは学童と幼児を対象に幼児用おやつ実施要領（別紙１３）に基づき実施すること。

	配膳時間
分割食	10 時・15 時
食待ち食	9 時・14 時・19 時
透析食待ち食	14 時
おやつ	15 時

なお、分割食の 10 時及び食待ち食 9 時は朝食として、食待ち食 14 時、透析食待ち食 14 時、分割食 15 時及びおやつ 15 時は昼食として、食待ち食 19 時は夕食として取り扱う。

⑥　受注者はデイルーム返却棚の食器を下膳時に回収し、最終下膳は 19 時 45 分とする。
⑦　下膳時に患者の私物を発見した時は、発注者に連絡すること。特に、薬剤を発見した時は、速やかに発注者に連絡すること。
⑧　受注者は、配膳後に配膳車を除菌剤で清拭し、取扱説明書に準じて管理をすること。
⑨　受注者は、下膳終了後に下膳車を洗浄し消毒をすること。

（４）食器類の洗浄・準備

①　受注者は、毎食使用する食器類を食器一覧表により、洗浄・消毒・保管するとともに、献立に合わせた適温で準備すること。

② 受注者は、使用した食器類をただちに分類、浸漬した後、洗浄機で洗剤を使用して洗浄し、食器消毒保管庫で消毒のうえ、食器専用・トレイ専用殺菌格納庫に保管し、清潔を保持すること。
③ 受注者は、毎月１回、食器類における洗剤等の残留試験を行い、その結果を発注者に報告すること。
④ 受注者は、食器類を汚れに応じて随時漂白し、清潔の確保に努めること。
⑤ 受注者は、毎月末に破損又は汚損により使用できなくなった食器類の数を発注者に報告すること。また、受注者が故意又は重大な過失により食器を亡失又は損傷したときは、弁償すること。
⑥ 洗浄業務従事者は、洗浄専用の清潔な履物、被服及び帽子を着用すること。
⑦ 洗浄作業時間は 8 時から 20 時 30 分までとする。

（５）残飯、残菜及び厨芥などの処理

① 受注者は、下膳後及び調理前、調理後に生じた残飯、残菜、紙くず又は異物などを長く厨房内に貯留させることなく、すみやかに分別し処理をすること。
② 受注者は喫食量を把握するため、毎食残量を計量し、その記録を発注者に報告すること。
③ 受注者は、ゴミの減量化、エネルギーの節減など環境負荷の軽減に努めること。
④ 受注者は、常に厨芥処理機の手入れを行って清潔を保ち、常時正常な運転、機能的な状態を維持し、良好な管理のもとに使用すること。

（６）業務日報

受注者は「業務報告日誌」を原則、当該業務実施日の翌日に発注者へ提出するとともに、業務遂行状況を詳細に報告すること。

５ 材料管理

① 食材料は、発注者の指定する「食材料規格表」（別紙１１-１、１１－２、１１－３、１１－４、１１－５、１１－６、１１-７）及び「非常・災害時献立表」（別紙１２）に基づき購入すること。
② 食材料の購入にあたっては、市場調査等を行い、品質、鮮度及び数量を考慮し、食材料の調達を図ること。また、新鮮で良質かつ安全に配慮した材料を適正な価格で必要量購入すること。
③ 使用する食材料は可能な限り国産品とする。また、地産地消の推進に鑑み、県産品の調達に努めること。やむを得ない理由により輸入食材を使用する場合は、規格・検査などの結果書を添付し、発注者の許可を得ること。
④ 米は、富山県産米を使用し、銘柄・品質については発注者及び受注者の協議により決定する。
⑤ 旬の素材の購入を優先し、品質管理には十分注意すること。
⑥ 食材料納入業者の選定にあたっては、地元食材業者の活用に努め、選定結果を発注者に報告すること。また、受注者は、年度当初に納入業者及び納入品目を報告するとともに、月毎に食材料の納入状況や地元食材料の使用率等が明記されている実績報告書を作成し、発注者に提出すること。

⑦　受注者は、生鮮食品を前日及び当日納品とすること。
⑧　受注者は、食材料納入時の検収を行い、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき検収結果を記録すること。また、発注者は必要に応じて検収に立ち会うことがある。
⑨　受注者は、食材料を納品及び検収後に専用のコンテナに入れ替え、所定の場所に適正に保管すること。
⑩　受注者は、購入した食材料を賞味期限、消費期限切れのないように保管するとともに、適切な在庫管理を行うこと。なお、余った原材料、調理済み食品は、保存食を除き全て当日に処分すること。

6　施設管理

①　発注者は、発注者の厨房施設及び設備機器等「厨房内機器一覧表」（別紙１４－１，１４－２、１４－３）、「厨房平面図」（別添）を無償で受注者に使用させるものとする。その他業務の実施に必要な機器等があるときは、受注者は発注者の了解を得た上で厨房施設、事務室等へ持ち込むことができる。
②　事務室の使用時間は 8 時 30 分から 19 時 00 分までとする。また、使用時間外に使用する場合は、事前に発注者に申し出ること。
③　調理室使用時間は 4 時 30 分から 19 時 00 分までとする。また、使用時間外に使用する場合は、事前に発注者に申し出ること。
④　受注者は、施設及び調理機器などを衛生的に取り扱うとともに、調理器具等の点検を毎日実施し、故障の予防及び性能の維持に努めること。
⑤　受注者は、施設及び調理機器などに不具合が生じた場合は、その調理器具類の使用を中止するなど直ちに必要な処置を講じて発注者に報告すること。
⑥　設備機器等の更新については、受注者の要望をふまえ、発注者が決定する。
⑦　受注者は、退室時の火気の点検、施錠などの確認をすること。
⑧　受注者は、光熱費水等の経費節減に努めること。
⑨　施設及び調理機器等に亡失、損傷又は破損などが生じた場合は、すみやかに報告書を発注者に提出すること。なお、故意又は過失により施設及び調理機器などを亡失又は損傷したときは、弁償すること。
⑩　業務実施に伴う施設の管理は、受注者が全ての責任を持つこと。なお、問題等が発生した場合は、すみやかに発注者へ書面にて報告をし、円滑な対応を図ること。

7　業務管理

①　受注者は、従事者の労働条件について労働関係法令等を遵守し、法に抵触することのないようにすること。
②　受注者は、勤労意欲があり、衛生観念及び協調性のある者を配置すること。
③　受注者は、業務上の停滞等が生じることのないよう常に人材の確保に努め、欠員が生じた場合は直ちに補充の要員を配置すること。
④　受注者は、受託責任者（統括責任者）１名を常駐させ、発注者との連絡調整の任務を行うこと。また、受託責任者以外の常駐責任者として、副統括責任者３名、献立作成責任者１名及び各調理コーナー（下処理・炊飯、一般食、特別食、洗浄）に責任者 1

名ずつを配置するとともに、責任者不在時の代理者をあらかじめ定めておくこと。なお、各調理コーナーの責任者を兼務することは不可とする。

⑤　受託責任者には、日本メディカル給食協会が行う「医療関連サービス振興会指定患者給食受託資格認定講習」を終了した者、又はこれと同等以上の知識を有すると認められる者を配置し、副統括責任者には、統括責任者が休日等により業務にあたらない場合に、統括責任者の業務を行える者を配置すること。また、献立作成責任者は、治療食に関する知識及び技能を有する管理栄養士を配置すること。

⑥　受託責任者は、従事者の人事・労務・研修・健康管理、業務の遂行管理及び施設設備の衛生管理等の業務に対して責任をもって任にあたるものとし、従事者への業務を指示、監督すること。

⑦　受託責任者及びその他の責任者は、発注者からの要請に基づき各種会議、委員会などに参加し、発注者と連携した業務推進に努めること。

⑧　受託者は、医療法施行規則第九条の十第二号に規定する指導助言者が日常的に給食管理業務全般及び献立作成の指導・助言を行うことができる体制を整備しておくこと。特に、食事の内容に関して必要な改善措置を求めた場合には、速やかに対応すること。

⑨　受注者は、食品衛生法に定める衛生管理を行うため、食品衛生責任者を配置すること。

⑩　受注者は、責任者等の役職名を記載した名簿、従事者の勤務表及び業務分担表を作成し、発注者に提出すること。また、それらに変更があった場合は、改めて発注者に提出すること。

⑪　受注者は、従事者の履歴書、健康診断書、検便結果の写し及び教育の実施報告を常に配置し、発注者が申し出たときはそれを提示すること。

８　衛生管理

（１）遵守事項

受注者は、医療法に定める基準、食品衛生法に定める基準その他衛生管理に関する法令等に基づき衛生管理を行い、食中毒や感染等の予防、防止に努めること。

（２）厨房内の衛生管理

①　受注者は、厨房施設を常に二次汚染の防止と清潔感を保つために、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じて、清掃等の衛生管理を怠らないこと。

②　受注者は、厨房内の施設及び機器類の清掃に関する計画書を作成し、発注者の確認と作業終了後の点検をして業務を終了すること。

③　受注者は、厨房内の除菌、消臭を目的に毎日午前２時から１５分間、８ヵ所で噴霧装置により消毒剤を噴霧すること。なお、定期的にフードスタンプによる細菌検査を実施し、その検査結果を毎月、発注者に報告すること。

④　受注者は、グリストラップの異臭除去装置に微生物活性化剤を使用し、その点検結果を毎月、発注者に報告すること。

⑤　受注者は、大量調理施設衛生管理マニュアルに定める衛生管理に関する衛生管理表等を作成し、発注者に報告すること。

⑥　厨房内での飲食、更衣、休息又は放痰などの行為をしないこと。

（３）従事者の衛生

① 受注者は、従事者に衛生に関する教育を行い、衛生管理の徹底を図るとともに衛生管理記録簿等を作成し、その記録等を発注者に報告すること。

② 従事者には、厨房において清潔で衛生面に留意した厨房専用の履物、被服、帽子及びマスク等を着用させること。

③ 受託者は、年１回の健康診断と月２回の検便（赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157・O-111・O-26）を実施し、その結果を発注者に報告すること。他に、必要に応じノロウイルス検査も行い、その結果を発注者に報告すること。

④ 受注者は、従業者に手洗い、アルコール消毒等の衛生管理を徹底させること。

⑤ 受託者の従事者が海外渡航した場合は、帰国後検便を実施し、結果が陰性と判明するまでは出勤させないこと。

⑥ 受託者の従事者又はその同居者等が次の疾病に罹った場合又は疑いのある場合は、速やかに発注者に申し出るとともに、当該従事者を調理作業に従事させないこと。

ア　一類感染症、二類感染症、三類感染症及び新型インフルエンザなど感染症の保菌者

イ　化膿性創傷又は伝染病皮膚疾患

ウ　検便による細菌保菌者又は虫卵保菌者

エ　ノロウイルスを原因とする感染症疾患

⑦ 受託者は、従事者に患者食を提供してはならない。

（４）保存食

保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇ程度、－２０℃以下で１４日間保存すること。

（５）衛生管理委員会

① 受注者は、毎月１回、衛生管理委員会を開催すること。また、衛生管理に関する改善策や対応策などを発注者及び受注者で協議をすることとし、受注者は、その具体的な対策を従事者に周知徹底すること。

② 受注者は、患者安全推進のため、発注者の医療安全対策委員会のラウンドに協力すること。なお、同委員会から指導、指示を受けた事項については、すみやかに改善を図ること。

（６）危機管理委員会

① 受注者は、毎月１回、危機管理委員会を開催し、改善策、対応策などを発注者及び受注者で協議する。また、受注者は、具体的な対策を従事者に周知徹底すること。

② 受注者は、患者給食業務に関し、事前に気づいて回避した又はミスを起こしやすい状況と感じたもので「ヒヤリ」「ハット」したこと（配膳間違い、食事内容の間違い、配膳遅れ等も含む）があった場合は、原因・対処・改善に関する報告書（別紙１５）、又はそれに準じた報告書を発注者に提出すること。

（７）指導助言者の巡回

受注者は、指導助言者の巡回計画表を年度当初に発注者に提出し、定期的に指導助言者を巡回させ、従事者への衛生管理の指導を行うこと。また、指導助言者からの指導内容を書面で発注者に報告するとともに、指摘事項の改善を図ること。

９　研修等

①　受注者は、従事者の研修計画表を年度当初に発注者に提出し、定期的に衛生及び危機管理研修等を行い、その実施状況を発注者に報告すること。

②　新規採用者の教育指導については、必ず当該業務への従事前に行うこととし、業務の遂行に支障をきたさないこと。特に、病院給食未経験者の場合は、その者に対して患者給食業務に必要な知識及び技術の修得のための研修を行うこと。

１０　労働安全衛生

①　受注者は、食中毒、異物混入など、患者給食提供に伴う事故（治療食配膳誤り等）、搬送時における人身・物損事故、その他による事故等を防止するため、常に方策（マニュアル作成、従事者教育など）を講じておくこと。

②　万一、患者給食業務において事故等が発生した場合は、発生した事故情報の概要、患者の動向等について、直ちに口頭で発注者に報告するとともに、患者給食業務が滞ることのないようにすみやかに対応を図ること。なお、当該事故に関する報告書を２４時間以内に発注者に提出するとともに、再発防止にむけた今後の対応方針を明らかにすること。

③　病棟からのクレームに対しては、速やかに対応を行うこと。なお、その場合には、原因を究明し、今後の防止策、改善策を検討し、２４時間以内に報告書を発注者に提出すること。

④　受注者は、医療事故への対応マニュアルを備えておくこと。なお、事故が発生した場合の受注者組織内部及び発注者への連絡体制を明確にしておくこと。

１１　損害賠償保険

受注者は、給食調理業務の実施に当たり、食中毒や事故等発生時の対応として、生産物賠償責任保険に加入すること。

１２　防災体制

受注者は、発注者が計画する消防法等の規定に基づく防災訓練、その他発注者が独自に実施する災害訓練等に参加、協力すること。また、災害発生時に備えた体制を整備すること。

１３　個人情報の取り扱い

①　受注者は、患者個人情報を受託した業務の範囲内で取扱うこと。

②　食事箋の授受・管理・保管は、発注者が定めた場所・手順等に従うこと。

③　個人情報の記載された書面は、整理整頓し、開示・漏洩・改ざん等の事故が無いように取り扱うこと。

④　受注者は、個人情報に関わる書面・データを発注者の指示に従い作成すること。また、破棄する場合においては、判別不能な状態にして処理すること。

⑤　受注者は、受注者の従事者に対し、個人情報の取扱いに関する必要な教育を行うこと。

１４　機密の保持について

① 受注者は、富山市情報セキュリティポリシー並びに富山市民病院情報セキュリティ対策基準及び情報セキュリティ共通実施手順を遵守し、貸与資料等及び業務の遂行上知り得た秘密（業務を実施する上で発注者を通じて知り得た第三者の秘密を含む。）を他人に漏らし、又は業務以外の目的に使用してはならない。

② 前の規定に違反し、受注者に損害が生じたときは、受注者はその損害を賠償しなければならない。

③ 発注者は必要に応じ、受注者の事業所及びこの契約の履行場所において、秘密の保持に関する検査を行うことができる。

④ これらの規定は、この契約の履行を完了した（発注者又は受注者が、この契約を解除した場合を含む。）後もその効力を有する。

※富山市情報セキュリティポリシーについては「富山市ホームページ」を参照のこと。
富山市民病院情報セキュリティ対策基準及び情報セキュリティ共通実施手順は、富山市民病院医療情報室に資料請求のこと。

１５　その他

① 受注者は、作業に必要な各種帳票類の保存、管理を適切に行うこと。

② 受託者は、関係官公庁が行う調査などに協力するとともに、関係官公庁から指示、指導を受けた事項については、すみやかに改善を図ること。

③ 受注者は、発注者が実施する管理栄養士、栄養士又は調理師などの職種に関する研修生等の教育実習に協力すること。

④ 契約期間の満了又は契約の解除等により受注者としての地位を失う場合は、受注者は、当該業務に関する一切の引継ぎを発注者が定める期間内に確実に実施しなければならない。

⑤ 契約書及び仕様書に記載していない事項で疑義が生じた場合は、発注者及び受注者が協議して決定する。

別紙 1

業務分担区分

区　分	業　務　内　容	発注者	受注者	備考
栄　養 管　理	病院給食運営の統括	○		
	栄養科運営委員会の開催・運営	○		
	栄養科運営委員会への参加		○	
	病院関係部門との連絡・調整	○		
	献立作成基準（約束食事箋）	○		
	献立表の確認	○		
	献立表の作成		○	
	食数確認、食札、帳票出力		○	
	食数の点検	○		
	食事箋管理（特別食）	○		
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○		
	喫食状況の把握（病棟訪問）	○		
	病棟訪問への同行		○	
	検食の実施・評価	○		
	検食及び検食簿の作成		○	
	関係機関に提出する給食関係の書類等の確認・提出・保管管理	○		
	上記給食関係書類等の作成		○	
	献立委員会の開催・運営		○	
	献立委員会の参加	○		
調　理 作　業 管　理	調理作業工程表の作成		○	
	調理作業工程表の確認	○		
	業務計画書の作成		○	
	業務実施状況の確認	○		
	下処理		○	
	炊　飯		○	
	調　理（一般食、特別食）		○	
	盛り付け・配膳		○	
	調　乳		○	
	下膳・食器洗浄消毒		○	
	残食調査・企画・実施		○	
	残食調査の確認	○		
	業務点検記録の作成		○	
	業務点検記録の確認	○		
	業務日報の作成		○	
	業務日報の確認	○		
材　料 管　理	給食材料の調達		○	
	給食材料納入時の検収		○	
	給食材料納入時の品質等の確認	○		
	給食材料納入時の品質等記録		○	
	給食材料納入時の記録確認	○		
	在庫食品受払簿の作成		○	
	給食材料の出納事務		○	
	給食材料の使用状況の確認	○		
	発注書及び納品書の保管		○	
	備蓄食品の購入・保管		○	
	備蓄食品の確認	○		

区　分	業　　務　　内　　容	発注者	受注者	備　　考
施　設 管　理	厨房施設の保守・修理	○		
	厨房施設の点検・管理		○	
	調理器具・食器等の確保	○		
	調理器具・食器等の日常的保守		○	
管　理 業　務	従業員名簿及び勤務表の作成		○	
	業務分担・職員配置表の保管		○	
	業務分担・職員配置表の確認	○		
衛　生 管　理	衛生面の遵守事項の作成	○		
	衛生面の遵守事項の遵守及び教育		○	
	給食材料の衛生管理		○	
	調理器具・食器等の衛生管理		○	
	従事者の清潔保持		○	
	従事者の清潔保持状況の確認	○		
	保存食の確保		○	
	納入業者に対する衛生管理		○	
	衛生管理簿の作成		○	
	衛生管理簿の点検・確認	○		
	衛生管理委員会・危機管理委員会の開催・運営		○	
	衛生管理委員会・危機管理委員会の参加	○		
研修等	従事者に対する研修・訓練		○	
労　働 安　全 衛　生	健康管理計画の作成		○	
	定期健康診断の実施		○	
	健康診断結果の保管		○	
	健康診断実施状況等の確認	○		
	検便の定期実施		○	
	検便結果の確認	○		
	事故防止対策の策定・事故報告		○	

別紙　2

経 費 負 担 区 分

区　　分	発注者	受注者
厨房設備の維持管理費（保守・修繕）	○	
厨房機器購入費	○	
光熱水費	○	
給食用用具購入費（食器・調理用具等）	○	
給食管理システム維持費	○	
従業員の駐車場料		○
従事者の人件費（給与・諸手当・福利厚生費等）		○
従事者の保健衛生費（健康診断・検便等）		○
従事者の被服費（白衣・シューズ・帽子・前掛け等）		○
給食食材料費		○
通信費（外線電話・FAX 経費等）		○
洗剤類購入費（食器・器具・床洗浄・手指消毒アルコール等）		○
消臭・消毒剤購入費（厨房内・グリストラップ等）		○
業務用消耗品費（清掃用具等）		○
事務消耗品費（給食ｼｽﾃﾑ用ﾌﾟﾘﾝﾀｰのﾄﾅｰ及びｶｰﾄﾘｯｼﾞ等）	○	
事務消耗品費（食札用紙）	○	
事務消耗品費（持ち込みﾌﾟﾘﾝﾀｰのﾄﾅｰ及びｶｰﾄﾘｯｼﾞ等）		○
事務消耗品費（献立表・食材料注文用紙・食数表等）		○
害虫駆除委託費	○	
厨房内清掃業務委託費（ﾌｰﾄﾞ・床・蛍光灯等）	○	
残飯・厨芥運搬費	○	

治療食一覧

別紙3－1

1.一般食

H27～

一般食とは、特別食以外の患者食で、その食事形態により、
常菜食　軟菜食　五分菜食等に区分する

	食種	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質（g）	糖質（g）	主食	1日塩分量(g)	水分
一般食	常菜食・選択食	2200	72	45	360	飯大	8	1790
		1900	70	45	300	飯	8	1700
		1700	65	45	260	飯小	8	1630
	妊産婦食	2400	77	50	410	飯大	8	2090
		2100	75	50	330	飯	8	2000
		1900	70	50	290	飯小	8	1930
	幼児　Ⅰ（1～2才）	1100	40	30	170	飯小	3	800
	幼児　Ⅱ（3～5才）	1500	50	40	220	飯小	4	1000
	学童食Ⅰ（6～8才）	1700	60	45	240	飯小	5	1400
	学童食Ⅱ（9～11才）	1800	70	50	270	飯	6	1400
	軟菜食	1900	72	36	310	粥大	8	2300
		1500	65	35	220	粥	8	1800
		1300	62	35	170	粥小	8	1550
	串刺食	1800	70	35	290	にぎり大	8	1360
		1500	65	35	220	にぎり	8	1400
		1300	62	34	180	にぎり小	8	1180
	五分菜食	1300	60	30	170	五分粥	8	1900
		1100	59	30	150	五分粥小	8	1620
	ハーフ食	900	35	15	140	粥小	4	1000
	やわらか食	1300	60	40	120	粥小	8	1540
	ミキサー食	1500	63	30	240	粥	8	1850
		1300	60	30	190	粥小	8	1600
	三分菜食	700	35	17	100	三分粥小	4	1600
	流動食	450	15	13	70	流動小	3	1200
	消化不良食	1300	30	20	270	粥小	8	1400
	離乳食前期	700	20	10	130	粥小	0.3	700
	中期	700	20	10	130	粥小	1.5	700
	後期	700	20	10	130	粥小	1.5	700
	ムース食	1200	45	40	160	五分粥小	7	1600
	ゼリー食	800	30	15	130	五分粥小	6	1300
	経口訓練食							
	検査食							

2. 特別食

別紙3－2

H27～

患者の病状等により特別食を必要とする患者については、次の疾病別食事基準を選択例として
医師の発行する食事箋に基づき治療食を提供している。

※ 塩分制限が必要な場合はその指示に従う

		食種		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	糖質(g)	主食	1日塩分量(g)	水分(g)
特別食	加算食	腎炎食	Ⅰ度	1700	25	20	350	飯小	3	1000
			Ⅱ度	1800	50	40	300	飯小	6	1400
			Ⅲ度	1900	70	50	300	飯	6	1400
		ネフローゼ食		1800	50	40	300	飯小	6	1400
		急性腎不全食		1700	3	40	320		0	100
		慢性腎不全食	Ⅰ度	2005	25	75	320	飯	3～6	300
			Ⅱ度	2130	50	65	330	飯	3～6	600
		透析食		2000	60	65	330	飯	3～6	800
		CAPD食		1900	70	45	300	飯	6	1300
		高血圧食	Ⅲ度	1500	60	40	250	飯小	6	1600
		心不全食	Ⅰ度	1200	55	25	200	粥小	6	1000
			Ⅱ度	1200	55	30	150	粥小	6	1200
			Ⅲ度	1800	65	40	300	飯	6	1400
		妊娠高血圧症候		1900	70	45	300	飯	8	1500
		脂質異常症	Ⅰ度	1200	55	30	170	飯	8	1100
			Ⅱ度	1400	65	35	200	飯	8	1200
			Ⅲ度	1600	70	35	250	飯	8	1400
			Ⅳ度	1800	80	35	280	飯	8	1500
		糖尿病	16単位	1280	60	40	170	飯	8	1300
			21単位	1680	80	45	240	飯	8	1400
		糖尿病性腎症	A	1600	40	44	255	飯	6	1350
			B	1800	50	50	290	飯	6	1400
		胃潰瘍食		1300	65	30	190	五分粥	8	1850
		低残渣食		1500	70	30	220	粥	8	1650
		クローン病食	Ⅰ度	300	6	2	80	流動	3	1120
			Ⅱ度	600	20	7	130	三分	6	1530
			Ⅲ度	900	30	10	180	粥	8	1650
			Ⅳ度	1200	40	15	230	飯	8	870
			Ⅴ度	1800	70	35	300	飯	8	1400
		肝臓食	Ⅰ度	1450	50	25	260	飯小	8	1320
			Ⅱ度	2000	70	45	310	飯	8	1600
			Ⅲ度	2200	90	55	330	飯	8	1600
			Ⅴ度	1750	50	30	320	飯小	8	1300
		膵臓食	Ⅰ度	1100	40	10	220	五分粥	8	1700
			Ⅱ度	1700	50	25	300	飯	8	1600
		貧血食		2200	85	60	320	飯	8	1400
		胃術後食	(A、B)	A・セット食10日間　B・セット食6日間						
		腸術後食		1500	65	35	220	粥	8	1800
		分割食		1400	50	30	230	粥小	8	1300
		痛風食		1800	60	35	300	飯	8	1500
		準無菌食		1900	70	45	300	飯	8	1500
		小児腎炎食	Ⅰ度	1100	10	15	230	飯	3	400
			Ⅱ度	1300	30	25	240	飯	6	700
			Ⅲ度	1600	50	40	250	飯	6	1000
		小児ネフローゼ食	Ⅰ度	1500	60	40	230	飯	3	700
			Ⅱ度	1800	60	50	270	飯	6	900
			Ⅲ度	1800	60	50	270	飯	6	1200
		経管流動食		指示エネルギーは一日量で指示する						
	非加算食	高血圧食	Ⅰ度	1500	60	40	250	飯小	6	1600
			Ⅱ度	1900	70	45	300	飯	6	1600
		食物アレルギー食		1800	70	35	300	飯	8	1500
		幼児消化不良食		1100	30	15	200	粥小	8	1100
		小児アレルギー患者は9歳まで加算食となる	幼児Ⅰ度	1100	40	30	170	飯小	3	800
			幼児Ⅱ度	1500	50	40	220	飯小	4	1000
			学童Ⅰ度	1700	60	45	240	飯小	5	1400
			学童Ⅱ度	1800	70	50	270	飯	6	1400
		経管流動食		指示エネルギーは一日量で指示する						

献立グループ一覧表

別紙4

基本献立

H27.4～

	基本献立	*蛋白質制限食*	*蛋白質付加食*	*塩分制限食*
	常菜A	常菜B	常菜C	常菜D
一般食	常菜食 妊産婦 学童Ⅰ・Ⅱ 幼児Ⅰ・Ⅱ			高血圧Ⅱ
特別食	肝臓Ⅱ 貧血食 ヨード制限食	腎臓Ⅱ ネフローゼ 小児ネフローゼⅠ～Ⅲ 小児腎炎Ⅰ～Ⅲ	肝臓Ⅲ	腎臓Ⅲ 妊娠高血圧症候群
	軟菜A	軟菜B	軟菜C	軟菜D
一般食	軟菜食 ｱﾚﾙｷﾞｰ食 妊産婦(軟菜)			高血圧Ⅰ 高血圧Ⅱ(軟菜)
特別食	肝臓Ⅱ(軟菜) 貧血食(軟菜) 痛風食 腸術後食(軟菜)	肝臓Ⅰ・Ⅴ 膵臓Ⅱ 腎臓Ⅱ(軟菜) ネフローゼ(軟菜)	肝臓Ⅲ(軟菜)	高血圧Ⅲ 心不全Ⅱ・Ⅲ 腎臓Ⅲ(軟菜) 妊娠高血圧症候群(軟菜)
	五分菜A	五分菜B	五分菜C	五分菜D
一般食	五分菜食 分割食 消化不良食 ミキサー食 妊産婦(五分菜)	幼児消化不良食		高血圧Ⅰ(五分菜) 高血圧Ⅱ(五分菜)
特別食	胃潰瘍食 肝臓Ⅱ(五分菜) 貧血食(五分菜) 痛風食(五分菜) 腸術後食(五分菜) 低残渣食	肝臓Ⅰ(五分菜) 肝臓Ⅴ(五分菜) 膵臓Ⅰ 腎臓Ⅱ(五分菜) ネフローゼ(五分菜)	肝臓Ⅲ(五分菜)	高血圧Ⅲ(五分菜) 心不全Ⅰ 心不全Ⅱ(五分菜) 心不全Ⅲ(五分菜) 腎臓Ⅲ(五分菜) 妊娠高血圧症候群(五分菜)

その他

一般食	三分菜食 流動食 パン食 やわらか食	ゼリー食 術前食 食待ち食 ムース食	検査食 離乳食(前、中、後) 経口訓練食
特別食	経管流動食 胃術後食 クローンⅠ～Ⅴ	脂質異常症Ⅰ～Ⅳ	透析食待ち食

糖尿病食(4種類)	16単位 常菜 五分菜	21単位 常菜 五分菜
糖尿病性腎症食 (2種類)	糖腎A	糖腎B
慢性腎不全食 (4種類)	腎不全Ⅰ度 透析食	腎不全Ⅱ度 CAPD食

＊調理形態	・刻み・ヤワラカ・ムース・ミキサー・汁とろみ付き ・1/2量・麺刻まない・果物刻み・魚骨なし ・串刺食・加熱食
＊禁忌	・ビタミンK制限・カリウム止(表1＋1単位) ・汁止・牛乳止(表3＋1.5単位) ・各種アレルギー対応
＊食種付加情報	・自助食器・コレステロール制限・ヨード制限

別紙５

選択食献立作成要領

定義：基本献立（常菜食）をＡ食とし、選択食をＢ食とする
　　選択食とは主菜及び主菜に見合った主食が、基本献立と異なる献立
対象者：常菜食、妊産婦食喫食者
実施日：火・水・木曜日の週３回（朝食・夕食）
実施方法：金曜日昼食時に対象者に『選択食のお知らせ』を食事とともに配布する
　　病棟看護師がＢ食を選ばれた方の入力をする
作業手順：
①献立のｴﾈﾙｷﾞｰ量などは、常菜食を基準にする
②新しい献立は必ず事前に試作し、栄養科の了承を得る（写真を撮る）
③常菜食、特別食の献立訂正終了後、選択食の献立作成をする
④選択食の献立は、献立作成画面の献立編集画面、食種２０５（パン食）にて献立編集する
⑤「オリジナル帳票出力」の献立から、『選択食献立表』で画面印刷し、献立画像に間違いがないことを確認して、印刷する
⑥『選択食のお知らせ』と、『選択食献立表』の内容に間違いがないか確認する
⑦『選択食のお知らせ』と、『選択食献立表』を回覧し、栄養科の了承を得てから、常菜食、妊産婦食の分の『選択食のお知らせ』を配布日までに印刷し、準備しておく
⑧４、５、６、７、８階のデイルーム、西３、南３、南４、事務室内の計９ヶ所の分の『選択食献立表』を実施日２週間前までに印刷し、発注者に渡す
⑨回覧後の『選択食のお知らせ』と、『選択食献立表』は献立表綴りに綴る

※部門システムの説明書を参考にすること

個別指示項目

別紙6

コメント	コメント
朝:りんごジュース	主食ミキサー
朝:ぶどうジュース	魚骨なし
朝:野菜ジュース	果物刻み
朝:ヨーグルト	1／2量
ビタミンK制限	串刺食
ジュース止	加熱食1(生食禁止)
ヨーグルト止	加熱食2(さしみ止)
牛乳止	食待ち食
乳製品止	腎生検
葛湯止	幼児Ⅰ
スキムミルク止	幼児Ⅱ
もち止	学童Ⅰ
肉止	学童Ⅱ
鶏肉止	離乳(初期)
卵止	離乳(中期)
魚止	離乳(後期)
煮魚止	1／4量
青身魚止	汁とろみ付
パン止	麺きざまない
味噌汁付	ヤワラカ
味噌汁止	ムース
カリウム制限	コレステロール制限
麺類止	えん下剤付
酒粕止	二本付
えび止	自助食器
そば止	ヨード制限
小麦粉止	おやつなし
表3＋0.3単位	プロテインパウダー5g付
表3＋1単位	調味料使用可
表3＋1.5単位	調味料使用不可
－100kcal	果物付
－200kcal	プリン
－300kcal	グレープゼリー
納豆止	エンゲリード
表1＋1単位	お茶ゼリー
そば止	ヨーグルト
小麦止	ピーチゼリー
大豆止	ファイバー水
米止	ファイバーゼリー
魚止(鯖)	リーナレン1．0
魚止(鱈)	リーナレン3．5
魚止(鮭)	お茶
魚止(鮪)	テルミールミニ
肉止(牛)	昼:ブイクレス
肉止(豚)	アガロリーゼリー
肉止(鳥)	エンジョイゼリー
貝止	テルミール
エビ止	アイソカルゼリー
カニ止	プルモケア
その他	グルセルナ
卵止	アイソカルEX
牛乳・乳製品止	ライフロンQL
軟菜	トウフィール
五分菜	ペプタメン
きざみ	
ミキサー	

献立作成マニュアル

別紙７－１

① 栄養基準は『約束食事箋』に基づき、常菜食の食糧構成表を基本献立Ａとし、基準に合う献立作成とする。献立分類は資料献立グループ一覧表（資料５－２）に準ずる。

②基本献立 Ａ は年間行事食計画表をもとに、行事食や旬の食材を使った献立、その他先月の喫食量状況や検食コメント、献立反省内容を参考に主食、主菜、副菜、汁物、果物(デザート)など 4～5 品を基本とし作成する。

③病院の作成した基本献立表(サイクルメニュー)を利用する際は、28 サイクル実施表より、当月分に該当する献立を複写する。

④前年度の週間献立の行事食や、旬の食材を参考にメニューを確認し、該当月用に常菜Ａを変更する。

⑤新献立については、前月の週間献立表を印刷し、献立内容を考える。

⑥使用食器については、前後の献立を確認して献立作成・入力する。

⑦献立については、一日分のエネルギー（1900kcal）、蛋白（70g）、塩分（8g 未満）の基準を満たしているか週間献立表で確認する。

⑧食糧構成表(28 サイクル)を印刷し、基準に合うか確認(特に肉、魚、卵、大豆、芋、小麦、果物を注意)過不足があれば訂正する。

⑨新献立は試作し献立カードを作成すると共に、新献立日の作業工程表も作成する。

⑩１か月の基本献立Ａを作成し、病院栄養士に献立原案と週間献立表、食糧構成表(28 サイクル)、新献立料理カードと昨年度の週間献立表を回覧する。（承認を得た後に、軟菜から特別食までの展開献立を作成する。

⑪承認後、給食システム（献立複写）を利用し常菜 Ａ を来年度に一時複写し、先月の献立を当月に全複写する(このとき他のシステムを閉じておく)⑩の承認後、来年度に複写した常菜Ａを今年度の常菜Ａに戻す。

⑫献立一覧表（基本献立Ａ）に朝、昼、夕の蛋白単位を治療食別蛋白質一覧表（資料６－２）に基づき計算する。また、献立分類の常菜Ｂ～五分菜Ｄの単位計算も行う。

⑬給食システム（献立作成）を利用し常菜Ｂ～五分菜Ｄも入力する。

⑭糖尿から透析までは給食システムの単位計算で訂正していく。

⑮特別食献立と一緒に食器一覧表を給食システム（オリジナル帳票出力）から出力し、確認・訂正した後、病院栄養士に回覧し承認を得て実施する。

※基本献立 Ａ は実施月の２ヶ月前に病院栄養士に回覧する。軟菜からの一般食・特別食の献立は実施月の１ヶ月前に病院栄養士に回覧する。献立会議は病院栄養士と共に月１回、原案作成する実施前に行う。

治療食別蛋白質一覧表

別紙7-2

	常菜A		常菜B		常菜C		常菜D		軟菜D		五分菜A		五分菜B	
病種	肝臓Ⅱ		腎Ⅱ		肝臓Ⅲ		腎Ⅲ		高Ⅰ		潰瘍		膵臓	
蛋白質量	70g		50g		80～100g		70g		60g～70g		70g～75g		35g～40g	
食品群	23.3		16.7		26.7 ～ 33.3		23.3		20 ～ 23.3		23.3 ～ 25		11.7 ～ 13.3	
米飯	米 270	6.8	米 220	5.5	米 270	6.8	米 270	6.8	米 200	5	米 270	7	粥 900	4.3
牛乳	206	2	206	2	206	2	206	2	206	2	206	2	20	2
野菜	300	1.6	300	1.6	300	1.6	300	1.6	300	1.6	300	2	300	1.6
味噌	13	0.5	7	0.3	13	0.5	7	0.3	7	0.3	13	1	13	0.5
ヨーグルト					230	2.7					115	1		
計	10.9		9.4		13.6		10.7		8.9		12.2		8.4	
残単位	12.4		7.3		13.1 ～ 19.7		12.6		11 ～ 14.4		11.1 ～ 13		3.3 ～ 4.9	
許容単位	(10.5～14.4)		(7.5～8.9)		(15.0～18.0)		(10.5～14.4)		13		12		(4～5)	

食数管理記録表

受信時間	出力日時	印刷条件・印刷物	確認項目	／ 月	／ 火	／ 水	／ 木	／ 金	／ 土	／ 日
バックアップ端末再起動(meal)										
2 日 後 の 献 立 確 認				水	木	金	土日	月火		
6:00		コンベア前	提供量・味の確認（検食）							
8:35	当日 朝	***※オーダー受信***	事前連絡分の確認							
		食札・食事変更者一覧表	アレルギー・個別対応の有無							
	差分		選択食お知らせの準備(金)							
10:05	当日 昼	***※オーダー受信***	食数増減の把握・連絡							
		食札・食事変更者一覧表	アレルギー・個別食の対応指示							
	締め時	病棟別食数一覧表・主食・患者検索一覧（禁忌）・ワープロコメント	不足な事態への迅速・臨機応変な対応とIR、統括・副統括及び栄養科への報告・相談							
			選択食お知らせの配布（金）							
			病児・デイケアの確認、連絡							
10:30		コンベア前	提供量・味の確認（検食）							
11:35	当日 昼	***※オーダー受信***	事前連絡分の確認							
	差分	食札・食事変更者一覧表	アレルギー・個別対応の有無							
		東3階患者名簿（おやつ用）	食下がり変更							
	東3階患者名簿（おやつ用）		アレルギー・病児							
15:05	当日 夕	***※オーダー受信***	食数増減の把握・連絡							
	締め時	食札・食事変更者一覧表	アレルギー・個別食の対応指示							
		病棟別食数一覧表・主食・患者検索一覧（禁忌）・ワープロコメント	不足な事態への迅速・臨機応変な対応とIR、統括・副統括及び栄養科への報告・相談							
16:05	翌日 朝	***※オーダー受信***	食数増減の把握・連絡							
	締め時	食札・食事変更者一覧表・病棟別食数一覧表・患者検索一覧（禁忌）	アレルギー・個別食の対応指示							
		主食・コメント ワープロコメント・術後名簿 **＊当日夕遅刻データ・・（★）の入院・復食は夕から出す**	不足な事態への迅速・臨機応変な対応とIR、統括・副統括及び栄養科への報告・相談							
			選択食人数確認(月)		／	／	／	／	／	／
			『★』入院・復食・食下がりは夕から							
16:30		コンベア前	提供量・味の確認（検食）							
		選択食名簿送付（翌日朝食分）					／	／	／	／
		選択食名簿送付（夕食分）		／				／	／	／
		出産祝膳人数確認（水・土の昼食）				／			／	／
17:35	翌日 朝	***※オーダー受信***	事前連絡分の確認							
	差分	食札・食事変更者一覧表	アレルギー・個別対応の有無							
		＊・翌日朝 ・遅刻データ （★）当日夕が出力される	『★』夕からの変更							
		・データー退避	**バックアップ端末シャットダウンしない**							

配膳時工程表

別紙9

月　日（　）朝・昼・夕

検食時間	時	分

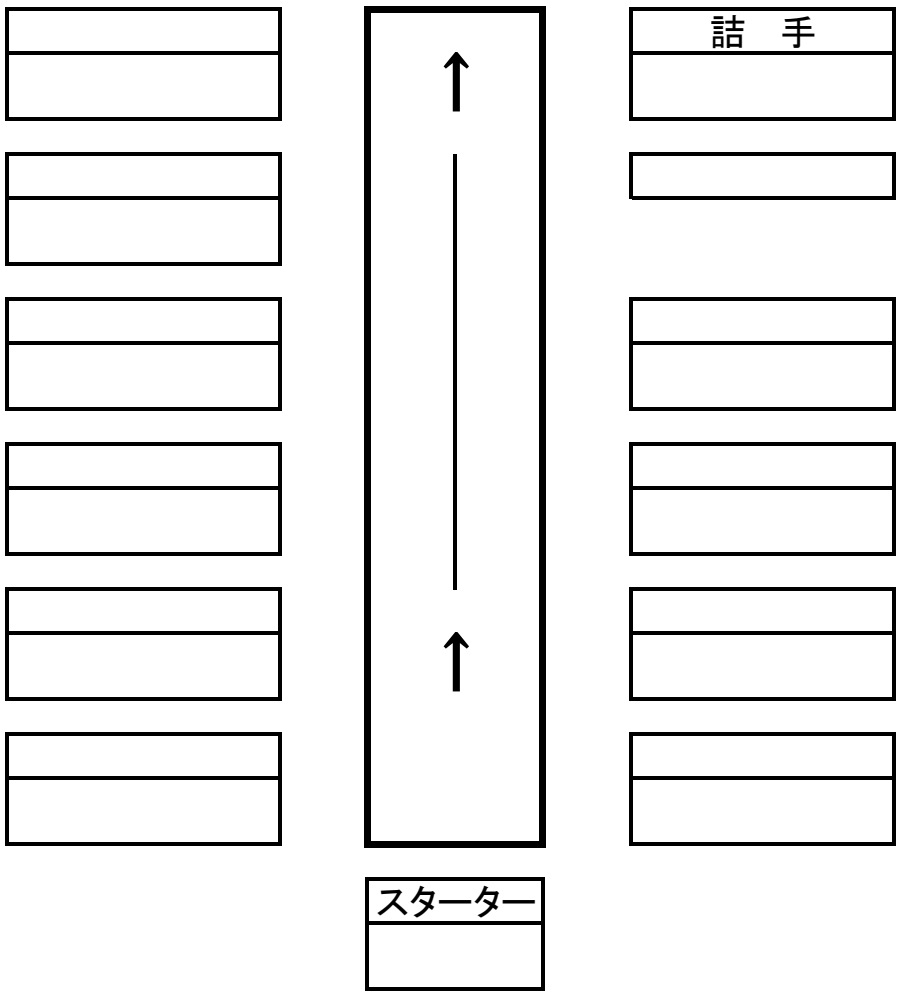
配膳時調理室内	
温度	℃
湿度	%

配膳前点検表

	主　食	主　菜	その他	汁　物	牛　乳
温　度	℃	℃	℃	℃	℃
味　付					
盛 付 け					
塩分 濃度(薄味)				%	（該当欄に記入）
塩分 濃度(並味)				%	

ベルトコンベアー配列表

盛付時間	配送時間
開始（　：　）	開始（　：　）
終了（　：　）	終了（　：　）



食器一覧表

別紙10-1

		品名	メーカー
主食	1	飯椀	国際化工
	2	飯椀蓋	国際化工
	3	飯椀　小	国際化工
	4	飯椀　小　蓋	国際化工
	5	粥椀	国際化工
	6	粥椀 蓋	国際化工
	7	飯椀(幼児)	スリーライン
	8	飯椀(幼児)　蓋	スリーライン
	9	種丼	スリーライン
	10	種丼　蓋	スリーライン
	11	ラーメン丼	国際化工
	12	麺(小)	スリーライン
	13	麺(小)　蓋	スリーライン
汁物	14	汁椀	国際化工
	15	汁椀　蓋	国際化工
	16	汁椀(幼)	スリーライン
	17	汁椀(幼)　蓋	スリーライン
	18	スープカップ	信濃化学工業
	19	スープカップ　蓋	信濃化学工業
煮物	20	煮物碗	信濃化学工業
	21	煮物碗　蓋	信濃化学工業
	22	煮物碗(幼)	信濃化学工業
	23	煮物碗(幼)　蓋	信濃化学工業
主菜	24	ミート皿	国際化工
	25	長角皿	信濃化学工業
	26	深皿(大)	関東プラスチック工業
	27	深皿(中)	国際化工
	28	14cm深皿(幼児)	信濃化学工業
副菜	29	茶碗蒸し	化泉プラスチック株式会社
	30	茶碗蒸し 蓋	化泉プラスチック株式会社
	31	三ッ山小鉢	信濃化学工業
	32	11cm小鉢(丸紋茶)	国際化工
	33	11cm小鉢(抹茶)	三信化工
	34	角小鉢	国際化工
	35	角小鉢　蓋	国際化工
	36	角皿	信濃化学工業
	37	菊小鉢	国際化工
	38	小皿(コーラス)	信濃化学工業
	39	小皿	信濃化学工業
	40	小皿(10cm)そよかぜ	国際化工
	41	小皿(紅からくさ)	国際化工
	42	小皿(花短冊)	国際化工
	43	小皿(ジョイフル)	信濃化学工業
	44	小皿(花)・180ml	信濃化学工業
	45	波ふち小皿	信濃化学工業
	46	小皿(ふる里)	三信化工
	47	サラダボール	スリーライン
	48	フルーツ皿(小)クレヨン	国際化工
	49	パン皿	信濃化学工業
	50	二菜皿	信濃化学工業
	51	幼児用食器(小鉢)	信濃化学工業
	52	幼児サラダボール	スリーライン
	53	幼児用小皿	信濃化学工業
	54	自助食器　大	三信化工
	55	自助食器　中	三信化工
	56	自助食器　小	三信化工
	57	のぞき	

別紙10-2

		品名	メーカー
フードカバー	58	14cm丸カバー	国際化工
	59	18cm丸カバー	国際化工
	60	11cm丸カバー	信濃化学工業
	61	11cm角カバー	国際化工
	62	長角皿用蓋	信濃化学工業
その他	63	箸(21cm)	国際化工
	64	箸(16cm　幼児用)	国際化工
	65	スプーン	国際化工
	66	スプーン　小	国際化工
	67	幼児用スプーン	信濃化学工業
	68	コップ(お茶用)	関東プラスチック工業
	69	栄養剤用コップ(大)	信濃化学工業
	70	栄養剤用コップ(中)	信濃化学工業
	71	栄養剤用コップ(小)	信濃化学工業
	72	マグカップ(緑)	国際化工
	73	マグカップ(黄)	国際化工
	74	マグカップ(ピンク)	国際化工
	75	幼児マグカップ	マルケイ
	76	お茶ゼリーコップ	関東プラスチック
	77	保温配膳車用トレー	松下電工
	78	カレー皿	三信加工
	79	幼児カレー皿	スリーライン
	80	祝膳スタックボックス	国際化工
	81	祝膳スタックボックス 蓋	国際化工

別紙11

食 材 料 規 格 表

＜共通項目＞

①異味・異臭・異物混入のないもの

②乾物については、乾燥状態が良好なもの

③包装状態が完全なもの

1 穀物及び加工製品

品　目	規　　格	摘　要
精白米	①前年度産富山県産1等米コシヒカリ100% ②JAS法の玄米及び精米の品質表示基準に基づく表示がされていること。 ③10月からは新年産米を使用のこと	
もち米	①新大正100% ②JAS法の玄米及び精米の品質表示基準に基づく表示がされていること。	
小麦粉	①薄力粉1等 ②白色、粒子が細かく乾燥臭味のなく、かたまりのないもの	
パン粉	①粒子は大粒で無臭で僅かに塩味を感じるもの ②乾燥良好で雑穀の混入のないもの	
生うどん	①1等級の小麦粉を使用し、色白く粘りよく光沢のあるもの ②異味、異臭のないもの ③納入当日製造のもの	
生そば	①1等級1等品使用、独特の香味あり、異味、異臭のないもの ②光沢、弾力性のあるもの ③納入当日製造のもの	
そうめん（干）	①小麦粉1等品で2番粉の混入していない白色のもの ②折れ、砕けのないもの	
麩　共通規格	①良質の強力粉で製造し、乾燥良好、食味のよいもの ②着色剤の使用は、食品衛生法により許可されたもの ③割れ、砕けのないもの	

食パン	①小麦粉は1等品使用、弾力性があり、持って軽い感じのするもので、表皮は一様にこんがりと狐色に焼けて艶のあるもの ②気泡の状態が均一になっているもので、イースト臭、焦げ臭等の異臭を認めず、口内で団子状にならないもの ③その他のパンは、食パンに準じる ④納入当日製造のもの	食パン1袋（50g×2） バターロール1袋（30g×2）
マカロニ	①硬質小麦粉を原料として作ったもので、色白で良く乾燥し半透明のもので折れ、砕けのないもの	
スパゲッティ	①硬質小麦粉を原料として作ったもので、色白で良く乾燥し半透明のもので折れ、砕けのないもの	
でんぷん	①馬鈴薯澱粉（1等品）で製造し乾燥良好、白色、きめ細かく雑穀の混入していないもの	
春雨	①乾燥良好、変色折れの少ないもの ②水に浸して弾力性のあるもの	
冷凍食品 共通規格	①品質、鮮度の良好な食品を使用し冷凍状態のよいもの ②大きさ、形のそろっているもの	

2　魚介類及び加工食品

品　目	規　　格	摘　要
鮮魚 共通規格	①体色が鮮明で硬く弾力性があり、眼球が生き生きとし、角膜およびエラの色が透明で、鱗が固着し、光沢のあるもの ②固有の生臭さはあるが悪臭のないもの ③大きさ或いはおろし方、切り方はその都度指示する ④鮮度保持のため砕氷を用いるものとする	品目によっては見本を提出
塩魚・干魚 共通規格	塩魚 ①腹の皮が白く銀光りするもの ②鱗の剥がれにくいもの	品目によっては見本を提出
	干魚 ①異味、異臭がなく、腹切れのしていないもの ②型くずれしていないもの	品目によっては見本を提出

貝類 共通規格	①鮮度が良好なもの ②貝柱がしっかりしているもの ③油臭がないもの	ほたて
海草類 共通規格	①鮮度が良好なもの ②油臭がないもの ③夾雑物のはいっていないもの	わかめ、昆布等
冷凍魚 共通規格	①鮮明な色沢があり、固有の生臭さはあるが悪臭のないもの	
加工品類 共通規格	削りもの ①乾燥良好で特有の香味があり、異臭のないもの ②削り方が均一で、屑の少ないもの ③かび、虫食いのないもの	
	練りもの ①白身の魚を原料とし、練りの良いもので弾力性があり、異味、異臭を認めないもの ②製造日の新しいもの	やわらか・かまぼこ
	佃煮 ①原料は、新鮮、良質のものを用い、中程度以上の醤油を使用のもの ②製造日の新しいもの	

3 野菜・果実及び加工製品

品　目	規　　格	摘　要
野菜 共通規格	①新鮮で熟度、品質、鮮度ともに良好、病害虫、傷等のないもの ②廃棄量の少ないもの ③風水害、干ばつ等天候異常等により入荷不可能と認められた場合は、規格を緩和することがある ④秀品とする	
葉菜類 共通規格	①特有の色が鮮明で肉質がやわらかく「トウ」のたっていないもの ②病害虫、虫卵の少ないもので、水洗いし、水切りしたもの ③廃棄量の少ないもの ④秀品とする	春菊、大葉、パセリ ほうれん草等

根菜類 共通規格	①新鮮で艶があり、きめ細かで引き締まっており、肉質の柔らかなもので、傷、いたみのないもの ②「トウ」、「ス」がたっていないもの ③水洗いできるものは、水洗いし、水切りしたもの ④新の場合で、茎、葉のあるものは付け根から2cm以内のもの ⑤秀品とする	大根、かぶ、玉ねぎ ごぼう、れんこん、里芋、長芋、人参、じゃがいも
乾燥野菜 共通規格	①乾燥良好でカビ、変色、変質のみとめられないもの ②新鮮で固有の芳香を有するもの	切り干大根
果菜類 共通規格	①果肉の引き締まって成熟しているもの ②型の良好なもの ③つる枯れ、うらなりでないもの（主として瓜類） ④新鮮で外皮柔らかく虫害、斑点等ないもの ⑤秀品とする	なす、きゅうり、トマト 枝豆、オクラ、かぼちゃ すいか等
果実 共通規格	①新鮮なもの ②風味、熟度、光沢、味覚等良好なもの ③病虫害、傷のないもの大きさは、その都度指示する ④秀品とする	
冷凍野菜 共通規格	①品質、鮮度の良好な野菜を使用し、冷凍状態の良いもの ②冷凍前の熱処理（ブランチング）が適切なもの	
加工品 共通規格	①衛生的な容器で納入したもの ②添加物は、食品衛生法により許可されたものを使用したもの（ただし、着色は避ける） ③特殊な芳香のあるもの ④異味、異臭、変色、カビ及び挟雑物のないもの	漬物類 佃煮等

4　獣鳥肉類及び加工製品、卵類、牛乳、乳製品

品　目	規　　格	摘　要
獣肉 共通規格	①良好な肉臭及び色沢を有し、異臭、変色のないもの ②他獣肉の混入しないもの ③形態は、献立ごとに指示する	
鶏肉	①淡桃色で、肉質は軟らかく鮮度良好なもの ②病鶏でないもの	

獣鶏肉加工品 共通規格	①風味良好、弾力にとみ、異臭のないもの ②ハム、ソーセージは、JASマーク付賞味期限明記のもの ③形態は、献立ごとに指示する ⑤使用日が賞味期限内のもの	
卵 共通規格	①地物で新鮮なもの ②表面はザラザラして光沢なく不潔物の付着なしのもの ③殻に割れ目（ひび割れ、薄殻、破卵）のないもの ④賞味期限が明記してあること	鶏卵
牛乳、乳製品 共通規格	①検査合格品であること ②賞味期限が明記してあること ③使用日が賞味期限の4日以上前のもの	ヨーグルト等

5　豆類及び大豆製品、こんにゃく類

品　目	規　　格	摘　要
豆類	①大きさがそろい、割れの少ないもの ②光沢があり、乾燥状態が良好なもの ③病虫害、しわのないもの	
大豆製品	①上質大豆を使用したもの ②納入日当日製造したもの ③異味、異臭がなく香味良好なもので型くずれの目立たないもの ④容器が清潔で衛生的なこと	
こんにゃく類 共通規格	角こんにゃく ①弾力性にとみ、表面に粘性のないもの 糸こんにゃく ①糸状のもので、表面に粘性のないもの	

6　その他

品　目	規　　格	摘　要
油類 共通規格	①異臭がなく、香味良好なもの ②液が清澄で、浮遊物、沈殿物のないもの ③味の素、日清、豊年製品と同等程度のもの	

缶詰、瓶詰 共通規格	②缶に凸凹、錆のないもの ③ラベルが変色してないもの ④大きさは、指示する ⑤品質については、上等なもの	
治療用特殊 栄養食品	①エネルギー調整用食品 ②たんぱく質調整用食品 ③食塩調整用食品 ④リン調整用食品 ⑤経管栄養食品 ⑥特殊ミルク ⑦その他	
お茶	①麦茶80焙茶20　（1パック10g入り） ②抹茶　（1袋アルミパック30g入り）	

1.経腸栄養剤

商品名
シーゼットハイ
テルミールα
リーナレン 1.0
リーナレン 3.5
グルセルナ
プルモケア
アイソカルプラスＥＸ
アクトスルー　（半固形）
PG ソフト　　（半固形）

2.栄養補助食品

商品名
テルミール･ミニ
ライフロン QL
ブイ･クレス
エンジョイゼリー
アイソカルゼリー
アガロリーゼリー
トウフィール
ペプタメン

※　NST 委員会などの要望により種類・形態などの変更がある。

非常・災害時献立表（3日間）　　別紙12

主食が飯の場合

食品名	数量	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	価格（円）
アルファ米（わかめごはん）	260g	360	6.1	0.9	81.8	273
果汁	1パック	97	0	0	24	67.4
果物缶詰（桃缶）	2缶	190	1.1	0	47	203.8
飲料水（500ml）	1本	0	0	0	0	54.4
カロリーメイト(ブロック)	2箱	400	8.6	22.4	40	258
冷凍ゼリー(アップル)	1個(60g)	58	0	0	15.5	48
冷凍ゼリー(白桃)	1個(50g)	36	0.1	0	10.5	50
合計		1,141	16	23	219	954.6

主食が粥の場合

食品名	数量	エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	炭水化物（g）	価格（円）
粥	3パック	282	4.5	1.5	62.4	215
果汁	1パック	97	0	0	24	67.4
果物缶詰（桃缶）	2缶	190	1.1	0	47	203.8
飲料水（500ml）	1本	0	0	0	0	54.4
カロリーメイト(ブロック)	2箱	400	8.6	22.4	40	258
冷凍ゼリー(アップル)	1個(60g)	58	0	0	15.5	48
冷凍ゼリー(白桃)	1個(50g)	36	0.1	0	10.5	50
合計		1063	14.3	23.9	199.4	896.6

＊3日分保有予定数(500名分×3)

食品名	規格	予定数	保有数	保有年数	金額(円)
アルファ米	50人分/箱	750	15箱	5年	195,000
粥	24パック/箱	2,304	94箱	1年	161,530
果汁	24本/ケース	1,512	63ケース	6か月	101,909
果物缶詰（桃缶）	24缶/箱	3,024	126箱	5年	308,146
飲料水（500ml）	24本/箱	1,512	63箱	3年	82,253
カロリーメイト	60ケース/箱	3,000	50箱	3年	387,000
冷凍ゼリー（アップル）	80個/箱	1,520	19箱	1年	72,960
冷凍ゼリー（白桃）	80個/箱	1,520	19箱	1年	76,000
合計					1,384,798

別紙 13

幼児用おやつ実施要領

対象：消化不良、幼児ⅠⅡ、学童ⅠⅡ等の１～12 歳までを対象とする
①おやつの献立は、実施前月の 10 日前までに回覧すること
②おやつは旬の食材を取り入れ、変化のある内容にすること
③週に 2 回は手作りおやつを献立にいれること
④幼児ⅠⅡは牛乳 100ml を、学童には牛乳 200ml をおやつ配膳時に付けること
⑤離乳食にはおやつを出さない
⑥扁頭摘出食は飲み込みやすいものにすること
⑦消化不良食には牛乳をつけないこと
⑧牛乳を多く使用した手作りおやつの場合は、牛乳以外の飲み物をつけるなど、エネルギー量をみて出すこと
⑨エネルギーは食事摂取基準に従って、1 日の 10～15％程度のエネルギー量とすること（幼児は約 150kcal、学童は約 200kcal）
１回のおやつは牛乳を除いたエネルギー量で約 100kcal とすること
⑩糖尿病児はエネルギー量を 80kcal 以内にすること
⑪献立内容は昼の食札でアレルギーや禁忌を確認し、その食品を使用している場合には代替のものを提供すること（前日と同じものにならないように注意する）
⑫アレルギーや禁忌などで代替を用いた場合はその旨を幼児おやつ献立表に記入すること
⑬3 時におやつの配膳を行うこと

当日の配膳方法

①11 時半の差分オーダー確認後、MEAL から患者検索一覧表の印刷をする
②MEAL の食札表示で、アレルギーや禁忌の有無を確認する
③幼児おやつ献立表に患者名、献立名を記入し、一人ひとりに合ったおやつを盛り付ける
④アレルギーや禁忌の患者様に関しては、代替食品を用いる
⑤配膳前に担当者は、必ず統括と共に③を照合し、代替食品が対応されているか確認し、病棟へ配膳する

厨 房 機 器 一 覧

別紙 14-1　H27

		品名	数量	規格	メーカー名	購入年度
★下処理コーナー						
野菜	1	冷凍・冷蔵庫(プレハブ)	1	9800＊4000＊2450	フジマックKK	H16．3
	2	フードカッター	1		野原厨房(株)	H11．7
	3	フードスライサー	1	エムラML-201能力3000kg/H	野原厨房(株)	H21．5
	4	包丁まな板殺菌庫	1	まな板	日本調理機(株)	H14．2
	5	冷蔵庫(パスボックス)	1	1600ﾘｯﾄﾙ	フジマックKK	H7．3
	6	冷蔵庫(ロールイン)	1	1100＊950＊1950	フジマックKK	H16．3
	7	調理台(ドライ対応)	1			H6．7
	8	ピーラー(L型運搬者付)	1		野原厨房(株)	H14．2
	9	消毒保管庫片面開(電気式)	1	1050＊550＊1900　200V	日本調理機(株)	S58
	10	一槽シンク(移動台付)	1	1500＊750＊850	(株)タニコー	H14．2
	11	二槽シンク(移動台付)	2	1500＊750＊850	(株)タニコー	H14．2
	12	厨芥処理機パッケージタイプ	1	YS-700-PL-08		H23.9
	13	戸棚	2	幅1800×奥行き750×高さ1800mm		H23.9
	14	手洗器シンク	1	幅1200×奥行き600×高さ800mm		H23.9
	15	クリーンロッカー(衣類用)	1	幅600×奥行き600×高さ1800mm		H23.9
	16	クリーンロッカー(クツ用	1	幅600×奥行き600×高さ1650mm		H23.9
	17	シェルフ	1	幅1220×奥行き610×高さ1830mm		H23.9
	18	器具洗浄機	1	FV130.2C		H23.9
	19	カートイン冷蔵庫	2	1725＊1004＊2100	フジマックKK	H16．3
肉･魚	20	冷凍･冷蔵庫(プレハブ)	1	17000ﾘｯﾄﾙ	フジマックKK	H16．3
	21	一槽シンク	1	1500×750×850	フジマックKK	H21．6
	22	舟形シンク	1	1200×750×850	フジマックKK	H21．6
	23	カートインプレハブ冷蔵庫	1	1800×1000×1942	フジマックKK	H21．9
	24	置き台付ミキサーBLIXER-5Plus	1	280*320*495	フジマックKK	H24.8
		(置き台)		600*600*800	フジマックKK	H24.8
★一般食コーナー						
	25	ドライシステム対応調理台	1	1800･750･850	(株)タニコー	H14．2
	26	回転釜(蒸気)	2	SRB型　最大320ﾘｯﾄﾙ	日本調理機(株)	H10．1
	27	回転釜(蒸気)	2	230ﾘｯﾄﾙ	日本調理機(株)	S58
	28	回転釜(ガス)	1	140ﾘｯﾄﾙ	日本調理機(株)	H16．10
	29	真空冷却機	1	470kg	フジマックKK	H17．9
	30	ガステーブルレンジFGTAS181280	1	1800*1200*820　2重ﾊﾞｰﾅｰ8口	フジマックKK	H24．6
	31	ｽﾃｨｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝｵｰﾌﾞﾝ	2	1050*1000*1810	日本調理機(株)	H16．10
	32	蒸し器(蒸気)	2	1500＊750＊1800	日本調理機(株)	H10．5
	33	コンベクションオーブン(ガス)	1	900＊1090＊1450　7段	日本調理機(株)	H11．6
	34	フードプロセッサー	1	ｸｲｼﾞﾅｰﾄDLC-NXJSS 4.5L	野原厨房(株)	H21.9
	35	二槽式ガスフライヤー	1	油量30ﾘｯﾄﾙ1500＊750＊1005	野原厨房(株)	H16.10
	36	二槽シンク	1	1200＊750＊850	(株)タニコー	H13．8
	37	一槽シンク	1	1500＊750＊850	(株)タニコー	H13．8
	38	移動台(ドライシステム用)	3	900*600*500	日本調理機(株)	H14．3
	39	平面型調理台	1		日本調理機(株)	H5．5
	40	冷蔵庫	1	1048ﾘｯﾙ　100V	フジマックKK	H18．6
	41	蒸気式器具洗浄機	1	1030*800*1790	フジマックKK	H18．7
	42	器具殺菌庫	1	FSCK1260	フジマックKK	H19．12
	43	エアーカーテン	2	本体間口90cm	フジマックKK	H17．9
	44	手洗器シンク	1	幅1500×奥行き600×高さ800mm	フジマックKK	H23.9
	45	クリーンロッカー (クツ用)	2	幅1200×奥行き600×高さ1650mm	フジマックKK	H23.9
	46	クリーンロッカー(衣類用)	1	幅1000×奥行き600×高さ1800mm	フジマックKK	H23.9
★盛り付けコーナー						
	47	中央配膳盛り付けコンベアー	1	10m(幅900)	日本調理機(株)	S58
	48	牛乳保冷庫	1	EMW－48RMN	フジマックKK	H10．6
	49	ウオーマーカート(乾熱式)	1	900＊750＊850	フジマックKK	H11．7
	50	ウオーマーカート(乾熱式)	1	850＊650＊850　200V	野原厨房(株)	H12．6
	51	ホットフードワゴン	1	660＊910＊1800　100V	日本調理機(株)	H11．6
	52	ホットフードワゴン	1	660＊910＊1800　100V	日本調理機(株)	H12．6
	53	コールドフードワゴン	1	660＊910＊1790　100V	フジマックKK	H18．6
	54	トレイカート	1		日本調理機(株)	S58．8

別紙 14-2　H27

	55	配膳車	3	32膳(1台)H11･36膳(2台)H17	日本調理機(株)	S58～H18

	56	ロールイン温蔵庫(ラックカート付	3		日本調理機(株)	H1．6
	57	冷凍庫(保存食用)	1	764ﾘｯﾄﾙFRF9080JP	フジマックKK	H19．6
	58	温冷配膳車(下膳車付)	4	40膳CD1340MG	日本調理機(株)	H19．9
	59	エアコン	2		小川商会	H20．2
	60	温冷配膳車(下膳車付)	8	40膳CD1140MG	日本調理機(株)	H20．7
	61	自走式温冷配膳車(下膳車付)	1	48膳CD1048F	日本調理機(株)	H20．7
	62	トレイ専用殺菌格納庫	2	1200＊1000＊1800	日本調理機(株)	H20．7
	63	カート(3段)	4		日本調理機(株)	H20．7
	64	ホットフードワゴン	1	660*910*1790	フジマックKK	H25．7

★炊飯コーナー

	65	全自動立体炊飯機	1	FRCP42A (米サイロ付)	フジマックKK	H19．7
	66	蒸気スープケトル(粥)	1	KSH-200(相山工業K.K)	フジマックKK	H26.3
	67	フードスライサー	1	エムラFC-40　3P200V	タニコー	H14．2
	68	一槽シンク	1	1500×750×850	フジマックKK	H21．6

★特食コーナー

	69	蒸気式器具洗浄機	1	1030*800*1790	フジマックKK	H20．6
	70	スティームコンベクションオーブン	1	900*780*1202	日本調理機(株)	H18．7
	71	包丁まな板殺菌庫	1		フジマックKK	H14．2
	72	冷凍冷蔵庫SRR-F1881C2	1	冷凍546　冷蔵1175ﾘｯﾄﾙ	日本調理機(株)	H13．8
	73	冷蔵庫	1	SRR-E1281S	日本調理機(株)	H15．4
	74	電子レンジ(給食用具費で購入)	1	シャープ	スワ電気	H25.12
	75	二層シンク	1	1800＊750＊850	(株)タニコー	H13．9
	76	二層シンク(ドライ仕様)	2	1800＊750＊850	日本調理機(株)	H12．6
	77	一層シンク	1	900＊600＊850	フジマックKK	H10．6
	78	ブレンダー	1	AIHO MB-80	野原厨房(株)	H3．5
	79	ガス式コンビオーブン(カート付)	1	FCCMP201G879*791*1782	フジマックKK	H25.7.16
	80	IHテーブル	3	FIC12609FTC	フジマックKK	H25.7.16
	81	IHテーブル	1	FIC12610TC	フジマックKK	H25.7.16
	82	ブレンダー	1	バイタブレップ(10272)314*483*473	フジマックKK	H25.7.16
	83	台下戸棚ドライ仕様	1	1500*750*850	フジマックKK	H25.7.16
	84	台下戸棚ドライ仕様	1	1500*750*600	フジマックKK	H25.7.16
	85	製氷機	1		ホシザキ	H12.6
	86	ガステーブル	1		日本調理機(株)	H10.6

★洗浄コーナー

	87	厨芥処理機	1	ＹＳ－1000Ｇ	フジマック	H22.12
	88	粉砕機内蔵シンク	1	ＳＳＤＳＰＦ－1500－156Ｔ	フジマック	H22.12
	89	厨芥処理機制御盤	1	ＳＢ－１	フジマック	H22.12
	90	重量検出装置	1	ＧＤ－１	フジマック	H22.12
	91	作業台 (ドライ仕様)	1	幅1400×奥行き950×高さ850mm	フジマック	H22.12
	92	仕分けシンク	1	幅2200×奥行き600×高さ850mm	フジマック	H22.12
	93	浸漬シンク	1	幅1500×奥行き900×高さ800mm	フジマック	H22.12
	94	移動台 (ドライ仕様)	2	幅750×奥行き600×高さ800mm	フジマック	H22.12
	95	仕分けシンク	1	幅900×奥行き750×高さ600mm	フジマック	H22.12
	96	作業台 (ドライ仕様)	1	1400*950*850	フジマック	H22.12
	97	浸漬シンク	1	1500*900*850	フジマック	H22.12
	98	移動台	2	750*600*800	フジマック	H22.12
	99	清掃用シンク	1	900*750*600	フジマック	H22.12
	100	高機能省エネ洗浄機B-M54V8P6(RS)	1	5800*950*2235	フジマック	H26.10
	101	移動式シェルフ　CSUR48485V	1	1220*460*1500		
	102	モービルシンク	10	900*600*850排水パイプ付	日本調理機(株)	H12･H18
	103	移動台(ドライシステム用)	4	900*600*850排水パイプ付	日本調理機(株)	H12．9
	104	食器消毒保管庫	1	籠数40(両面)	フジマック	H21
	105	食器消毒保管庫	2	籠数30(片面)FSPBW30S	フジマック	H26.6･10
	106	カートイン食器消毒保管庫	1		フジマックKK	H21.10
	107	移動シンク	1	900*600*850排水パイプ付	日本調理機(株)	H12．9
	108	移動台(2段)	2	900*600*600	日本調理機(株)	H12．9
	109	トラックイン式熱風食器保管機	2	ISCT－W20A－S	日本調理機(株)	H14．3
	110	トラックイン式熱風食器保管機	1	ISCT－W10A－S	日本調理機(株)	H14．3
	111	食器用殺菌格納庫	3	1200＊1000＊1800	日本調理機(株)	H14．3
	112	カート(3段)	4		日本調理機(株)	H14．3
					別紙14-3	H27
	113	カート(4段)	11		日本調理機(株)	H14．3
	114	エレクターシェルク　3段	1	1500＊450＊1750	日本調理機(株)	H12．10
	115	エレクターシェルク　3段	8	1500＊450＊1750	日本調理機(株)	S58

	116	二段ワゴン車	3			
	117	食札運搬車	1			
	118	エアーカーテン	1	本体間口120cm		S58
	119	器具洗浄機	1	FV130.2C	フジマックKK	H23.9

休憩室

	120	空気清浄機	2		小川商会	H15.1
	121	会議テーブル	4		小川商会	H17.5

事務所

	122	カラープリンター	1	リコーIPSioSPC820	明文堂	H22.9
	123	プリンター	1	リコーIPSioSP6210	明文堂	H22.9

別紙15

報告書(ヒヤリ・ハット)

報告日　　平成　　年　　月　　日

当事者		職種経験年数	年	部署配属年数	年	
発生日時	月　　日(　　曜日)　　午 前・午 後　　時頃					
発生場所						
種類	異物混入　誤配膳　調理ミス　器物損傷　その他					
	インシデント	アクシデント(患者情報　　歳 男・女)(　Ns　)				
経過 (詳細に記入)						
原因の考察	①思い込み　②確認不足　③知識不足 ④経験不足　⑤患者状態把握不足　⑥管理ミス ⑦連絡の不備　⑧説明の不備　⑨その他					
今後の対策 又は 希望						

※この報告書は類似のヒヤリ・ハットを防ぎます。
(注)この報告書を提出したことによって、不利益処分を受けることはありません。

チェック日	月　　日
委員会の結果	】

献　立　表

15年9月1日(火)

常菜A		常菜B		常菜C		常菜D	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
◎米飯							
米	90.00						
◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁	
出汁	150.00						
かぶ葉付き	50.00						
味噌	10.00	味噌	5.00			味噌	5.00
◎五目大豆うま煮		◎矢車麸含煮		◎五目大豆うま煮		◎矢車麸含煮	
味付大豆（昆布入り）	20.00	出汁	80.00			出汁	80.00
ごぼう	10.00	砂糖	1.00			砂糖	1.00
こんにゃく　ｋｇ	10.00	食塩	0.05			食塩	0.05
人参	10.00	しょうゆ無添加	1.50			しょうゆ無添加	1.50
砂糖	1.50	矢車麸	30.00			矢車麸	30.00
しょうゆ無添加	2.00						
水	50.00						
食塩	0.10						
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え	
水	0.30						
しょうゆ無添加	0.40	しょうゆ無添加	0.20			しょうゆ無添加	0.20
砂糖	1.00						
味噌	2.00	減塩味噌	2.00			減塩味噌	2.00
ごま（白）	3.00						
いんげん・冷凍	40.00						
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し	
オクラ（冷凍）	30.00						
しょうゆ無添加	1.00	しょうゆ無添加	0.50			しょうゆ無添加	0.50
◎牛乳							
牛乳・２００ｃｃ	206.00						
＜昼＞							
◎米飯							
米	90.00						
◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁	
出汁	150.00						
食塩	0.50	食塩	0.25			食塩	0.25
しょうゆ無添加	2.50	しょうゆ無添加	1.25			しょうゆ無添加	1.25
豆腐　丁	50.00						
三ツ葉	5.00						
◎照焼魚		◎照焼魚		◎照焼魚		◎照焼魚	
からすがれい　７０ｇ	70.00	からすがれい　７０ｇ	35.00	からすがれい　１００ｇ	100.00		
しょうゆ無添加	5.00	しょうゆ無添加	2.50			しょうゆ無添加	2.50
みりん	5.00						
◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し	
白菜	90.00						
人参	5.00						
しょうゆ無添加	1.00	しょうゆ無添加	0.50			しょうゆ無添加	0.50
◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ	
里芋（皮なし生）	60.00						
砂糖	0.20						
食塩	0.05	食塩	0.02			食塩	0.02
しょうゆ無添加	1.00	しょうゆ無添加	0.50			しょうゆ無添加	0.50
出汁	40.00						
人参	5.00						
絹さや・冷凍	5.00						
生椎茸　Ｋｇ	10.00						
ヤングコーン１号缶	10.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	2.00	しょうゆ無添加	1.00			しょうゆ無添加	1.00
出汁	70.00						
でん粉	2.00						
◎オレンジ		◎オレンジ		◎オレンジ		◎オレンジ	
オレンジ	60.00						
＜夕＞							
◎米飯							
米	90.00						
◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ	
じゃがいも	25.00						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
玉葱	30.00						
人参	10.00						
フランクフルトソーセー	20.00	サラダチキン　Ｋｇ	7.50	フランクフルトソーセー	40.00	サラダチキン　Ｋｇ	15.00
食塩	0.20	食塩	0.10			食塩	0.10
こしょう	0.02						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
バター	2.00						
鶏卵・大	50.00	鶏卵・大	25.00	鶏卵・大	100.00		
Ｐケチャップ	12.00						
◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
赤ピーマン	15.00						
絹さや・冷凍	5.00						
スパゲッテイ	12.00						
食塩	0.50	食塩	0.25			食塩	0.25

献　立　表

15年9月1日(火)

常菜A		常菜B		常菜C		常菜D	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
こしょう	0.01						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	0.20						
◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00						
鶏挽肉	20.00						
出汁	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	4.00	しょうゆ無添加	2.00			しょうゆ無添加	2.00
食塩	0.05	食塩	0.03			食塩	0.03
茄子　Ｋｇ	70.00						
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし	
菜花　(冷凍・カット)	40.00						
しょうゆ無添加	1.00	しょうゆ無添加	0.50			しょうゆ無添加	0.50
◎りんご		◎りんご		◎りんご		◎りんご	
りんご　個	75.00						

献　立　表

15年9月1日(火)

軟菜A		軟菜B		軟菜C		軟菜D	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁	
出汁	150.00						
かぶ葉付き	50.00						
味噌	10.00					味噌	5.00
◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮	
出汁	80.00						
砂糖	1.00						
食塩	0.10					食塩	0.05
しょうゆ無添加	3.00					しょうゆ無添加	1.50
矢車麸	30.00						
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え	
水	0.30						
しょうゆ無添加	0.40					しょうゆ無添加	0.20
砂糖	1.00						
味噌	2.00					減塩味噌	2.00
ごま（白）	3.00						
いんげん・冷凍	40.00						
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し	
オクラ（冷凍）	30.00						
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50
＜昼＞							
◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁	
出汁	150.00						
食塩	0.50					食塩	0.25
しょうゆ無添加	2.50					しょうゆ無添加	1.25
豆腐　丁	50.00						
三ツ葉	5.00						
◎照焼魚		◎照焼魚		◎照焼魚		◎照焼魚	
からすがれい　７０ｇ	70.00	からすがれい　７０ｇ	35.00	からすがれい　１００ｇ	100.00		
しょうゆ無添加	5.00					しょうゆ無添加	2.50
みりん	5.00						
◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し	
白菜	90.00						
人参	5.00						
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50
◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ	
里芋（皮なし生）	60.00						
砂糖	0.20						
食塩	0.05					食塩	0.03
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50
出汁	40.00						
人参	5.00						
絹さや・冷凍	5.00						
生椎茸　Ｋｇ	10.00						
ヤングコーン１号缶	10.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	2.00					しょうゆ無添加	1.00
出汁	70.00						
でん粉	2.00						
◎オレンジ		◎オレンジ		◎オレンジ		◎オレンジ	
オレンジ	60.00						
＜夕＞							
◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ	
じゃがいも	25.00						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
玉葱	30.00						
人参	10.00						
サラダチキン　Ｋｇ	15.00	サラダチキン　Ｋｇ	7.50	サラダチキン　Ｋｇ	30.00		
食塩	0.20					食塩	0.10
こしょう	0.02						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
バター	2.00						
鶏卵・大	50.00	鶏卵・大	25.00	鶏卵・大	100.00		
Ｐケチャップ	12.00						
◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
赤ピーマン	15.00						
絹さや・冷凍	5.00						
スパゲッテイ	12.00						
食塩	0.50					食塩	0.25
こしょう	0.01						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	0.20						
◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00						
鶏挽肉	20.00						
出汁	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	4.00					しょうゆ無添加	2.00
食塩	0.05					食塩	0.03
茄子　Ｋｇ	70.00						
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし	

献　立　表

15年9月1日(火)

軟菜Ａ		軟菜Ｂ		軟菜Ｃ		軟菜Ｄ	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
菜花　(冷凍・カット)	40.00						
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50
◎りんご		◎りんご		◎りんご		◎りんご	
りんご　個	75.00						

献　立　表

15年9月1日(火)

五分菜A		五分菜B		五分菜C		五分菜D	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁	
出汁	150.00						
かぶ葉付き	50.00						
味噌	10.00					味噌	5.00
◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮	
出汁	80.00						
砂糖	1.00						
食塩	0.10					食塩	0.05
しょうゆ無添加	3.00					しょうゆ無添加	1.50
矢車麸	30.00						
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え	
水	0.30						
しょうゆ無添加	0.40					しょうゆ無添加	0.20
砂糖	1.00						
味噌	2.00					減塩味噌	2.00
ごま（白）	3.00						
いんげん・冷凍	40.00						
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し	
オクラ（冷凍）	30.00						
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50
＜昼＞							
◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁	
出汁	150.00						
食塩	0.50					食塩	0.25
しょうゆ無添加	2.50					しょうゆ無添加	1.25
豆腐　丁	50.00						
三ツ葉	5.00						
◎煮魚		◎煮魚		◎煮魚		◎煮魚	
骨なし魚・冷凍（鰈）	70.00	骨なし魚・冷凍（鰈）	35.00	骨なし魚・冷凍（鰈）	105.00		
ほうれん草・冷凍	40.00						
みりん	1.00						
しょうゆ無添加	4.00					しょうゆ無添加	2.00
水	45.00						
◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ	
里芋（皮なし生）	60.00						
砂糖	0.20						
食塩	0.05					食塩	0.03
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50
出汁	40.00						
人参	5.00						
絹さや・冷凍	5.00						
××××××	0.00						
白菜	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	2.00					しょうゆ無添加	1.00
出汁	70.00						
でん粉	2.00						
◎メロン		◎メロン		◎メロン		◎メロン	
アンデスメロン	40.00						
＜夕＞							
◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ	
じゃがいも	25.00						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
玉葱	30.00						
人参	10.00						
サラダチキン　Ｋｇ	15.00	サラダチキン　Ｋｇ	7.50	サラダチキン　Ｋｇ	30.00		
食塩	0.20					食塩	0.10
こしょう	0.02						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
バター	2.00						
鶏卵・大	50.00	鶏卵・大	25.00	鶏卵・大	100.00		
Ｐケチャップ	12.00						
◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー		◎スパゲッティソテー	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00						
赤ピーマン	15.00						
絹さや・冷凍	5.00						
スパゲッテイ	12.00						
食塩	0.50					食塩	0.25
こしょう	0.01						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	0.20						
◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00						
鶏挽肉	20.00						
出汁	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	4.00					しょうゆ無添加	2.00
食塩	0.05					食塩	0.03
茄子　Ｋｇ	70.00						
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし	
菜花　（冷凍・カット）	40.00						
しょうゆ無添加	1.00					しょうゆ無添加	0.50

献　立　表

15年9月1日(火)

五分菜A		五分菜B		五分菜C		五分菜D	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
◎すりおろしりんご		◎すりおろしりんご		◎すりおろしりんご		◎すりおろしりんご	
おろしリンゴ870ｇ	50.00		-------		-------		-------

献　立　表

15年9月1日(火)

糖尿病食常菜１６		糖尿病食常菜２１		糖尿病性腎症Ａ		糖尿病性腎症Ｂ	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
				◎米飯		◎米飯	
				めし	130.00	めし	180.00
◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁	
出汁	150.00						
かぶ葉付き	50.00						
味噌	10.00			味噌	5.00	味噌	5.00
◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮	
出汁	80.00						
砂糖	1.00						
食塩	0.10			食塩	0.05	食塩	0.05
しょうゆ無添加	3.00			しょうゆ無添加	1.50	しょうゆ無添加	1.50
矢車麸	30.00						
矢車麸②	30.00						
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え	
水	0.30						
しょうゆ無添加	0.40			しょうゆ無添加	0.20	しょうゆ無添加	0.20
砂糖	1.00						
味噌	2.00			減塩味噌	2.00	減塩味噌	2.00
ごま（白）	3.00						
いんげん・冷凍	40.00						
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し	
オクラ（冷凍）	30.00						
しょうゆ無添加	1.00			しょうゆ無添加	0.50	しょうゆ無添加	0.50
◎牛乳・１８０ｃｃ		◎牛乳・１８０ｃｃ		◎牛乳		◎牛乳	
牛乳・１８０ｃｃ	184.00			牛乳・１００ｃｃ（幼児	103.00	牛乳・１００ｃｃ（幼児	103.00
				◎コーヒーゼリー（ＨＤ）		◎コーヒーゼリー（ＨＤ）	
				粉寒天	0.20	粉寒天	0.20
				粉あめ	22.50	粉あめ	22.50
				砂糖	3.00	砂糖	3.00
				コーヒー	0.50	コーヒー	0.50
				マクトンゼロパウダー	5.00	マクトンゼロパウダー	5.00
				水	30.00	水	30.00
＜昼＞							
				◎米飯		◎米飯	
				めし	125.00	めし	175.00
◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁	
出汁	150.00						
食塩	0.50			食塩	0.25	食塩	0.25
しょうゆ無添加	2.50			しょうゆ無添加	1.25	しょうゆ無添加	1.25
豆腐　丁	50.00						
三ツ葉	5.00						
◎照焼魚		◎照焼魚		◎照焼魚		◎照焼魚	
からすがれい　１００ｇ	100.00			からすがれい　７０ｇ	35.00	からすがれい　７０ｇ	70.00
しょうゆ無添加	5.00			しょうゆ無添加	2.50	しょうゆ無添加	2.50
みりん	5.00						
◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し	
白菜	90.00						
人参	5.00						
しょうゆ無添加	1.00			しょうゆ無添加	0.50	しょうゆ無添加	0.50
◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ	
里芋（皮なし生）	60.00						
砂糖	0.20						
食塩	0.05			食塩	0.03	食塩	0.03
しょうゆ無添加	1.00			しょうゆ無添加	0.50	しょうゆ無添加	0.50
出汁	40.00						
人参	5.00						
絹さや・冷凍	5.00						
生椎茸　Ｋｇ	10.00						
ヤングコーン１号缶	10.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	2.00			しょうゆ無添加	1.00	しょうゆ無添加	1.00
出汁	70.00						
でん粉	2.00						
湯葉（生）	20.00			×××××××	0.00	×××××××	0.00
◎オレンジ		◎オレンジ		◎オレンジ		◎オレンジ	
オレンジ	80.00						
				◎寒天ゼリー		◎寒天ゼリー	
				粉寒天	0.50	粉寒天	0.25
				粉あめ	50.00	粉あめ	25.00
				砂糖	6.00	砂糖	3.00
				りんごジュース（紙パッ	20.00	りんごジュース（紙パッ	10.00
				水	40.00	水	20.00
＜夕＞							
		◎蒸大正えび		◎低たんぱくご飯（ＤＭ）		◎低たんぱくご飯（ＤＭ）	
		大正えび３５ｇ	70.00	低たんぱくご飯1/5	150.00	低たんぱくご飯1/5	200.00
◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ	
じゃがいも	25.00			じゃがいも	12.50	じゃがいも	12.50
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00			サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00
玉葱	30.00						
人参	10.00						
サラダチキン　Ｋｇ	15.00			サラダチキン　Ｋｇ	7.50	サラダチキン　Ｋｇ	7.50

献　立　表

15年9月1日(火)

糖尿病食常菜１６		糖尿病食常菜２１		糖尿病性腎症Ａ		糖尿病性腎症Ｂ	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
食塩	0.20			食塩	0.10	食塩	0.10
こしょう	0.02						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00			サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00
バター	2.00			バター	1.00	バター	1.00
鶏卵・大	50.00			鶏卵・大	25.00	鶏卵・大	25.00
Ｐケチャップ	12.00						
◎茹キャベツ		◎茹キャベツ		◎茹キャベツ		◎茹キャベツ	
キャベツ	50.00						
しょうゆ無添加	1.00			しょうゆ無添加	0.50	しょうゆ無添加	0.50
◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子炒め煮		◎茄子炒め煮	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00						
鶏挽肉	20.00			××××××××	0.00	××××××××	0.00
出汁	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	4.00			しょうゆ無添加	2.00	しょうゆ無添加	2.00
食塩	0.05			食塩	0.03	食塩	0.03
茄子　Ｋｇ	70.00						
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし	
菜花　(冷凍・カット)	40.00						
しょうゆ無添加	1.00			しょうゆ無添加	0.50	しょうゆ無添加	0.50
◎りんご		◎りんご		◎りんご		◎りんご	
りんご　個	75.00						

献　立　表

15年9月1日(火)

糖尿病食五分菜１６		糖尿病食五分菜２１		パン食		三分菜食	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎パン		◎味噌汁	
出汁	150.00		-------	食パン	100.00	出汁	150.00
かぶ葉付き	50.00		-------	マーガリン	10.00	味噌	10.00
味噌	10.00		-------				
◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎コーンスープ		◎いり卵	
出汁	80.00		-------	水	50.00	鶏卵・大	30.00
砂糖	1.00		-------	牛乳・１０００ｃｃ	50.00	砂糖	0.20
食塩	0.10		-------	生クリーム・200ｃｃ	5.00	食塩	0.20
しょうゆ無添加	3.00		-------	スープストック（洋風）	1.00		
矢車麸	30.00		-------	食塩	0.10		
矢車麸②	30.00		-------	こしょう	0.01		
				玉葱	20.00		
				クリームコーン　Ｋｇ	80.00		
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎ウインナーケチャップ煮		◎葉先柔らか煮	
水	0.30		-------	水	5.00	ほうれん草葉先	60.00
しょうゆ無添加	0.40		-------	ケチャップ（８００ｍｌ	6.00		
砂糖	1.00		-------	ウスターソース	1.00		
味噌	2.00		-------	ウインナソーセージ	30.00		
ごま（白）	3.00		-------				
いんげん・冷凍	40.00		-------				
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎盛り合わせサラダ			
オクラ（冷凍）	30.00		-------	胡瓜	30.00		
しょうゆ無添加	1.00		-------	プチトマト　個	20.00		
				グリーンアスパラガス	20.00		
				Ｐノンオイルドレ紫蘇味	10.00		
◎牛乳・１８０ｃｃ		◎牛乳・１８０ｃｃ					
牛乳・１８０ｃｃ	184.00		-------				
＜昼＞							
◎豆腐三つ葉清汁		◎豆腐三つ葉清汁				◎味噌汁	
出汁	150.00		-------			出汁	150.00
食塩	0.50		-------			味噌	10.00
しょうゆ無添加	2.50		-------				
豆腐　丁	50.00		-------				
三ツ葉	5.00		-------				
◎煮魚		◎煮魚				◎煮魚ほぐし身	
骨なし魚・冷凍（鰈）	105.00		-------			かわはぎ70g（骨なし切り	40.00
ほうれん草・冷凍	40.00		-------			みりん	1.00
みりん	1.00		-------			しょうゆ無添加	4.00
しょうゆ無添加	4.00		-------			水	45.00
水	45.00		-------				
◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ				◎さつま芋マッシュ	
里芋（皮なし生）	60.00		-------			さつまいも	50.00
砂糖	0.20		-------			砂糖	0.20
食塩	0.05		-------			食塩	0.02
しょうゆ無添加	1.00		-------			牛乳・２００ｃｃ	10.00
出汁	40.00		-------			出汁	8.00
人参	5.00		-------				
絹さや・冷凍	5.00		-------				
×××××××	0.00		-------				
白菜	40.00		-------				
砂糖	1.00		-------				
しょうゆ無添加	2.00		-------				
出汁	70.00		-------				
でん粉	2.00		-------				
湯葉（生）	20.00		-------				
◎メロン		◎メロン				◎ピーチ缶	
アンデスメロン	80.00		-------			黄桃缶２号	50.00
＜夕＞							
		◎蒸大正えび					
		大正えび３５ｇ	70.00				
◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎おにぎり		◎卵味噌汁	
じゃがいも	25.00		-------	米	45.00	出汁	150.00
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00		-------	P白とろろ昆布（にぎり用	2.50	鶏卵・大	20.00
玉葱	30.00		-------			味噌	10.00
人参	10.00		-------				
サラダチキン　Ｋｇ	15.00		-------				
食塩	0.20		-------				
こしょう	0.02		-------				
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00		-------				
バター	2.00		-------				
鶏卵・大	50.00		-------				
Ｐケチャップ	12.00		-------				
◎茹キャベツ		◎茹キャベツ		◎焼きそば		◎焼豆腐含め煮	
キャベツ	50.00		-------	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	3.00	焼き豆腐	50.00
しょうゆ無添加	1.00		-------	豚肉上	20.00	砂糖	1.00
				いか　Ｋｇ	20.00	食塩	0.05
				人参	15.00	しょうゆ無添加	1.00
				キャベツ	70.00	出汁	15.00
				もやし	35.00		
				蒸中華麺	100.00		
				食塩	0.50		

献　立　表

15年9月1日(火)

糖尿病食五分菜１６		糖尿病食五分菜２１		パン食		三分菜食	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
				こしょう	0.02		
				ウスターソース	12.00		
				青のり粉	0.20		
				紅生姜	3.00		
◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎人参マッシュ	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00					人参	40.00
鶏挽肉	20.00					しょうゆ無添加	1.00
出汁	40.00					食塩	0.02
砂糖	1.00					出汁	8.00
しょうゆ無添加	4.00						
食塩	0.05						
茄子　Ｋｇ	70.00						
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし			
菜花　(冷凍・カット)	40.00						
しょうゆ無添加	1.00						
◎すりおろしりんご		◎すりおろしりんご		◎りんご			
おろしリンゴ870ｇ	66.00			りんご　個	75.00		

献　立　表

15年9月1日(火)

腎不全食Ⅰ		腎不全食Ⅱ		透析食		ＣＡＰＤ食	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
◎めし		◎めし		◎めし		◎めし	
めし	120.00	めし	160.00	めし	160.00	めし	200.00
◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮		◎矢車麸含煮	
出汁	80.00						
砂糖	1.00						
食塩	0.05						
しょうゆ無添加	1.50						
矢車麸	30.00						
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え	
水	0.30						
しょうゆ無添加	0.20						
砂糖	1.00						
減塩味噌	2.00						
ごま（白）	3.00						
いんげん・冷凍	40.00						
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎オクラ浸し	
オクラ（冷凍）	15.00					オクラ（冷凍）	30.00
しょうゆ無添加	0.50						
◎コーヒーゼリー（ＨＤ）		◎コーヒーゼリー（ＨＤ）		◎コーヒーゼリー（ＨＤ）		◎かぶ色どり	
粉寒天	0.40			粉寒天	0.20	かぶ葉付き	60.00
粉あめ	45.00			粉あめ	22.50	しょうゆ無添加	0.50
砂糖	6.00			砂糖	3.00		
コーヒー	1.00			コーヒー	0.50		
マクトンゼロパウダー	10.00			マクトンゼロパウダー	5.00		
水	60.00			水	30.00		
◎カルピス						◎ヨーグルト	
水	120.00					ヨーグルト	90.00
乳酸飲料（カルピス）	20.00						
粉あめ	40.00						
＜昼＞							
◎めし		◎めし		◎めし		◎めし	
めし	120.00	めし	160.00	めし	160.00	めし	200.00
◎かき揚げ		◎空揚げ魚（腎味）		◎空揚げ魚（腎味）		◎照焼魚	
油	12.00	油	7.00	油	7.00	からすがれい　７０ｇ	70.00
ひじき	3.00	からすがれい　７０ｇ	70.00	からすがれい　７０ｇ	70.00	しょうゆ無添加	2.50
玉葱	30.00	でん粉	7.00	でん粉	7.00	みりん	5.00
ミックスベジタブル	20.00	しょうゆ無添加	2.50	しょうゆ無添加	2.50		
低たんぱく小麦粉	20.00	みりん	5.00	みりん	5.00		
水	10.00						
Ｐ減塩醤油　５ｍｌ	5.00						
◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し		◎白菜人参浸し	
白菜	45.00					白菜	90.00
人参	2.50					人参	5.00
しょうゆ無添加	0.50						
◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ		◎里芋五目あんかけ	
里芋（皮なし生）	30.00					里芋（皮なし生）	60.00
砂糖	0.20						
食塩	0.03					食塩	0.02
しょうゆ無添加	0.50						
出汁	40.00						
人参	3.00					人参	5.00
絹さや・冷凍	3.00					絹さや・冷凍	5.00
生椎茸　Ｋｇ	5.00					生椎茸　Ｋｇ	10.00
ヤングコーン１号缶	5.00					ヤングコーン１号缶	10.00
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	1.00						
出汁	40.00					出汁	70.00
でん粉	2.00						
◎含煮		◎含煮		◎含煮		◎含煮	
出汁	45.00						
豆腐　丁	50.00						
三ツ葉	5.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	0.75						
◎寒天ゼリー		◎寒天ゼリー		◎寒天ゼリー		◎オレンジ	
粉寒天	0.50					オレンジ	60.00
粉あめ	50.00						
砂糖	6.00						
りんごジュース（紙パッ	20.00						
水	40.00						
＜夕＞							
◎低たんぱくご飯（ＨＤ）		◎めし		◎めし		◎めし	
低たんぱくご飯1/5	120.00	めし	160.00	めし	160.00	めし	200.00
低たんぱくご飯1/5②	120.00						
				◎蒸大正えび			
				大正えび３５ｇ	35.00		
◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ		◎ジャーマンオムレツ	
じゃがいも	12.50	じゃがいも	25.00	じゃがいも	25.00	じゃがいも	25.00
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00
玉葱	15.00	玉葱	30.00	玉葱	30.00	玉葱	30.00
人参	5.00	人参	10.00	人参	10.00	人参	10.00

献　立　表

15年9月1日(火)

腎不全食Ⅰ		腎不全食Ⅱ		透析食		ＣＡＰＤ食	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
サラダチキン　Ｋｇ	7.50	サラダチキン　Ｋｇ	15.00	サラダチキン　Ｋｇ	15.00	サラダチキン　Ｋｇ	15.00
食塩	0.10						
こしょう	0.02						
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00	サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00
バター	1.00	バター	2.00	バター	2.00	バター	2.00
鶏卵・大	25.00	鶏卵・大	50.00	鶏卵・大	50.00	鶏卵・大	50.00
Ｐケチャップ	12.00						
◎茹キャベツ		◎茹キャベツ		◎茹キャベツ		◎スパゲッティソテー	
キャベツ	25.00					サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	2.00
しょうゆ無添加	0.50					赤ピーマン	15.00
						絹さや・冷凍	5.00
						スパゲッテイ	12.00
						食塩	0.03
						こしょう	0.01
						サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	0.20
◎茄子炒め煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮		◎茄子そぼろ煮	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00						
×××××××	0.00	鶏挽肉	20.00	鶏挽肉	20.00	鶏挽肉	20.00
出汁	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	2.00						
食塩	0.03						
茄子　Ｋｇ	35.00					茄子　Ｋｇ	70.00
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎菜花ひたし	
菜花　(冷凍・カット)	20.00					菜花　(冷凍・カット)	40.00
しょうゆ無添加	0.50						
◎みつ豆ゼリー		◎みつ豆ゼリー		◎みつ豆ゼリー		◎りんご	
粉寒天	0.70					りんご　個	75.00
粉あめ	40.00						
砂糖	5.00						
ワイン赤	10.00						
水	55.00						
黄桃缶２号	20.00						
パインアップル缶３号缶	20.00						
みかん缶２号缶	20.00						

献　立　表

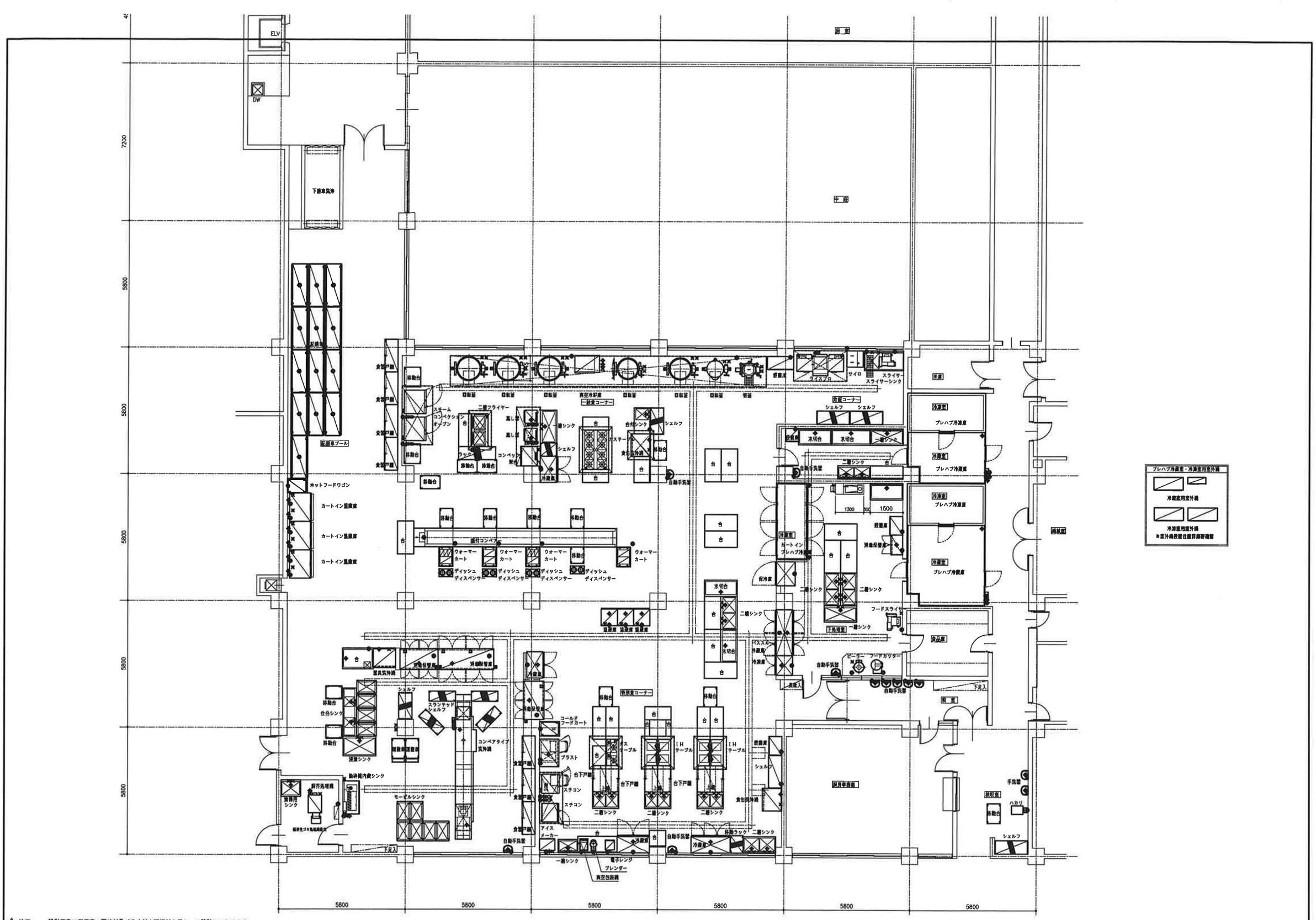
15年9月1日(火)

やわらか食		糖尿病食やわらか		やわらか禁止食品		やわらかアレルギー	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
＜朝＞							
◎かぶ味噌汁		◎かぶ味噌汁		◎＜汁止：かぶ煮浸し＞		◎	
出汁	75.00			かぶ	60.00		
かぶ	50.00			しょうゆ無添加	1.00		
味噌	5.00						
でん粉	1.00						
◎フィッシュボール含煮		◎フィッシュボール含煮		◎		◎	
出汁	45.00						
Yやわらかフィッシュボー	60.00	Yやわらかフィッシュボー	30.00				
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	1.50						
◎いんげんごま和え		◎いんげんごま和え		◎		◎	
水	0.30						
しょうゆ無添加	0.40						
砂糖	1.00						
味噌	2.00						
すりごま	3.00						
いんげん・冷凍	40.00						
◎オクラ浸し		◎オクラ浸し		◎		◎	
オクラ（冷凍）	30.00						
しょうゆ無添加	1.00						
◎ヨーグルト		◎ヨーグルト		◎		◎	
ヨーグルト	90.00						
＜昼＞							
◎煮魚		◎煮魚		◎＜魚止：はんぺん含煮＞		◎	
骨なし魚・冷凍（鰈）	105.00			はんぺん	60.00		
みりん	1.00			砂糖	1.50		
しょうゆ無添加	4.00			しょうゆ無添加	2.00		
水	45.00			食塩	0.10		
でん粉	1.00			出汁	35.00		
ほうれん草・冷凍	40.00			ほうれん草・冷凍	40.00		
				◎＜V.K制限：ブロッコリー浸			
				ブロッコリー・冷凍	40.00		
				しょうゆ無添加	1.00		
◎里芋の野菜あんかけ		◎里芋の野菜あんかけ		◎		◎＜鶏・豚アレルギー＞	
里芋（皮なし生）	60.00						
水	50.00						
人参	5.00						
絹さや・冷凍	5.00						
白菜	40.00						
スープストック（中華風	1.00					しょうゆ無添加	2.00
水	2.00						
でん粉	2.00						
◎人参みそマヨネーズ和え		◎人参みそ和え		◎		◎＜卵アレルギー＞	
人参	40.00						
砂糖	1.00						
味噌	2.00						
マヨネーズ　Ｋｇ	10.00	×××××××	0.00			×××××××	0.00
◎白ごまプリン		◎メロン		◎＜DMｶﾘｳﾑ制限＞		◎＜乳製品アレルギー＞	
白ごまプリンの素	16.00	アンデスメロン	40.00	低カロリーゼリーおいし	60.00	ぶどうゼリー	80.00
牛乳・１０００ｃｃ	24.00						
水	40.00						
＜夕＞							
◎蒸しオムレツ		◎蒸しオムレツ		◎＜卵止：鶏肉ムース＞		◎＜卵アレルギー＞	
鶏卵・大	60.00			Y鶏肉ムース　４０ｇ	40.00	生ささ身３０ｇ	60.00
出汁	25.00					水	60.00
食塩	0.30					ホット＆ソフト	1.20
砂糖	0.20						
◎トマトソースかけ		◎トマトソースかけ		◎トマトソースかけ		◎＜乳製品・豚ｱﾚﾙｷﾞｰ＞	
小麦粉	2.00					でん粉	1.00
バター	3.00					×××××××	0.00
食塩	0.10						
玉葱	20.00						
人参	10.00						
トマトピューレー	10.00						
ケチャップ１号缶	10.00						
スープストック（洋風）	0.50					×××××××	0.00
水	12.00						
◎マッシュポテト		◎マッシュポテト		◎		◎	
じゃがいも	60.00						
食塩	0.40						
◎茄子のそぼろあんかけ		◎茄子のそぼろあんかけ		◎＜肉止：なす含煮＞		◎	
サラダ油（ﾊﾝﾃﾞｨﾎﾞﾄﾙ）	1.00						
茄子　Ｋｇ	60.00						
鶏挽肉（二度挽き）	15.00			×××××××	0.00		
出汁	40.00						
砂糖	1.00						
しょうゆ無添加	4.00						
食塩	0.05						
でん粉	1.00						
◎菜花ひたし		◎菜花ひたし		◎		◎	
菜花　（冷凍・カット）	40.00						

献　立　表

15年9月1日(火)

やわらか食		糖尿病食やわらか		やわらか禁止食品		やわらかアレルギー	
献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量	献立名 ／ 材料名	数量
しょうゆ無添加	1.00						
◎桃缶		◎りんごコンポート		◎		◎	
黄桃缶１号	50.00	りんご　個	75.00				
		パルスイート	3.00				
		水	50.00				



プレハブ冷蔵室・冷凍室用室外機

冷蔵室用室外機

冷凍室用室外機

※室外機設置位置詳細要確認

⚠ 注意：この設計図書は厨房室の下地材及び仕上材を不燃材と見なして設計してあります。

| | | |

配膳車
配膳車プール
ホットフードワゴン
カートイン温蔵庫
カートイン温蔵庫
カートイン温蔵庫
食器戸棚
食器戸棚
食器戸棚
食器戸棚
移動台
移動台
移動台
スチームコンベクションオーブン
二槽フライヤー
台
ラック
移動台
移動台
蒸し器
蒸し器
一槽シンク
シェルフ
コンベック架台
冷蔵庫
回転釜
回転釜
回転釜
真空冷却庫
回転釜
回転釜
回転釜
寿釜
一般食コーナー
台
ガステーブル
台付シンク
シェルフ
食缶庫冷機
移動台
台
自動手洗器
殺菌庫
ライスプロ
サイロ
スライサー
スライサーシンク
米庫
炊飯コーナー
シェルフ
シェルフ
殺菌庫
水切台
水切台
一槽シンク
自動手洗器
二槽シンク
台
1300
300
1500
殺菌庫
消毒保管庫
冷蔵室
カートイン
プレハブ冷蔵庫
保冷庫
二槽シンク
台
台
台